

HRANA i

• mesečni časopis za gurmane •

• JUN 2009 •

broj **32**

• izdanje za Srbiju i Crnu Goru •
• godina IV •

VINO

Delicious plus

79
din.

BN
TELEVIZIJA

15:15 i 18:30
repriza 10:05

mbe
montenegrin broadcasting company

17:30

SLANA ŠARLOTA

FABER

nardi

Eurolux

LINO

generalni sponzor

ISSN 1820-8371



9 771820 837008

PREDJELA

- 6 Francuska pita sa krompirima
- 7 Slana pita sa kobasicama
- 8 Pogačice u prezli
- 9 Gužvara sa koprivama
- 10 Sufle od pileline
- 11 Carski kuglof
- 12 Pihtije od pileline
- 13 Slana šarlota
- 14 Koh od spanaća
- 15 Kroketi od spanaća
- 16 Meksikana
- 16 Paradajz punjen mocarelom i paštetom
- 17 Pečeni krompiri punjeni šunkom
- 18 Rolat od spanaća sa jajima
- 19 Jogurt salata
- 19 Pileća salata sa susamom
- 20 Tikvice sa šunkom
- 21 Kisela čorba sa mesom
- 21 Krem čorba od kopriva

Lovačko
ribolovačke strane
str. 22-23



Minjine
kućne čarolije
str. 40-43

**GLAVNA JELA**

- 24 Pileća krilca na kineski način
- 25 Piletina na strumički način
- 26 Pileći bataci sa palačinkama
- 27 Mešano meso iz rerne
- 28 Svinjski medaljoni sa pečurkama
- 29 Mantovanski mesni rolat
- 30 Šnicle u ljutom sosu
- 31 Šnicle u rerni
- 32 Punjena teletina
- 33 Neobično pečenje
- 34 Punjene lignje na ribarski način
- 35 Fijaker gulaš
- 36 Užička mučkalica
- 36 Džigerica na venecijanski način
- 37 Tetovska tava
- 38 Šaran na mađarski način
- 38 Pastrmka na kajmaku
- 39 Šaran na vojvođanski način

DESERTI

- 44 Robinja
- 45 Tropska torta
- 46 Franc Ferdinand torta
- 47 Slatko zadovoljstvo
- 48 Torta sa pirinčem
- 49 Torta od pečenih lešnika
- 50 Jelenina krempita
- 51 Šarena krempita
- 52 Vajkrem kolač
- 52 Francuska pita
- 53 Rolat sa bademima
- 54 Figaro oblande
- 54 Španski kolači
- 55 Poljupci od kafe
- 56 Baklava sa eurokremom
- 56 Štrudla sa pavlakom i suvim groždem
- 57 Rolat od smokvi
- 58 Krem kocke od lešnika

IMPRESUM

Izdavač:
DELICIOUS PLUS
Novi Sad, Braće Popović 2/1
Telefon redakcije: +381 (0) 21 6612-444

Glavni i odgovorni urednik:
Vojo Živojnović

Art direktor:
Maja Zečević

Grafički urednik:
Viktor Markovski

Lektura i korektura:
V. Zdravković

Redakcija:
Gorica Živojnović
Saša Ristovski
Ivan Erić
Vesna Zdravković
Duško Gašić
Teodor Jonašku
Minja Bogdanovski
Ilija Bojarovski

CIP- Katalogizacija u publikaciji
Biblioteka Matice srpske, Novi Sad
641.5

HRANA i vino :
mesečni časopis za gurmane /
glavni i odgovorni urednik
Vojo Živojnović. - 2009, br.32. - Novi Sad :
Delicious plus,
2009. - ilustr. : 30 cm

Mesečno. - Nastavak publikacije
Debeli ali sretni:
ISSN 1820-6371
COBISS.SR-ID 231610055

Za ispravnost informacija na reklamama ne odgovaramo.

Štampa:
Modriani D.O.O., Šimanovci

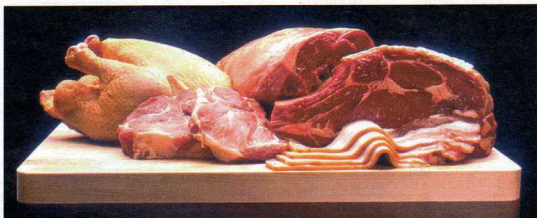
Distribucija za Srbiju i Crnu Goru:
GLOBAL PRESS d.o.o.
Žorža Klemansoa 24, Luka Beograd a.d., Beograd
tel: +381 112764538, fax: +381 112764166

Distribucija za BiH:
CENTRO-PRES d.o.o.
Bijeljina,
Tel: +387 55/259-040

Nešto više o raznom mesu

Dolazi toplije vreme, pa smo češće okruženi pričama o (ne)pravilnom čuvanju mesa.

Bez obzira na to o kojoj vrsti mesa je reč, led jeste dobar za čuvanje, ali nije bez bakterija. Zato, meso ne stavljajte direktno na led. Najbolje bi bilo da ga zavijete u krpu nakvašenu razblaženim sirćetom (izbegavajte aluminijumsku foliju), pa ga tako stavite na led.



Shvatili ste - pričamo o čuvanju mesa van frižidera, bez obzira na spoljnu temperaturu.

Drugi savet: uvijte meso u čistu krpu dobro nakvašenu razblaženim sirćetom. Meso neće primiti kiseli miris, a muve

će pobeći. Tretirano na ovaj način, meso može nekoliko sati ostati van frižidera i u letnjim mesecima.

Ako vam komplikovanje izgleda pouzdanije, onda ćete sigurno izabrati treći način čuvanja mesa van frižidera: zamotajte ga u čistu salvetu na koju ste posuli krupnu so i prah od drvenog uglja. Tako upakovan komad položite u zemljani sud.

Dogodiće se i sledeća situacija - primetićete da je meso malo povuklo miris, ali se nije pokvarilo. Nemojte ga baciti, već ga potopite u proceden čaj od kamilice. Posle 10 minuta isperite u hladnoj vodi. Postupak ponavljajte dok neprijatan miris ne iščezne. I još jedna napomena: duboko zamrznuto meso kupite neposredno pred odlazak kući da biste ga odmah stavili u zamrzivač. Ako se već odledilo, odmah ga iskoristite.

Da bi ste zaleđeno meso odledili, stavite ga ne u vruću, već u hladnu vodu.

Kako da prepoznate kvalitetnu govedinu (4-5 godina staru)?

- ima lepu crvenu boju

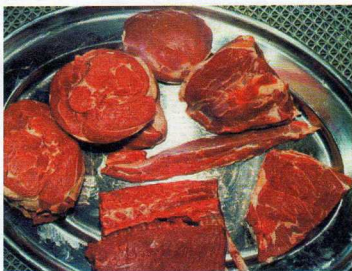
- lako je svarljiva
- veoma hranljiva.

Starija govedina je žilava i prepoznaje se po tamnocrvenoj boji.

Teletina je najkvalitetnija ako ima svetlocrvenu boju. Beličaste niti su znak da je meso sasvim mlado.

U ovakvom mesu ima mnogo vode, pa se pri kuvanju prilično skupe, te nije baš izdašno.

Svako meso je dobro, ako je na njemu belo i nežno salo.



Francuska pita sa krompirima

vreme za pripremu 70 minuta
kompleksnost srednja

za 4 osobe

- 250 g brašna • 140 g margarina
- 150 ml vode
- 600 g oljuštenih krompira
- 1 glavica crnog luka
- 1 struk praziluka
- 100 g lenti dimljene slanine
- 3 jaja • 4 kašike belog vina
- 150 ml kisele pavlake • peršun
- ulje • so i mleveni crni biber

U veći sud stavimo margarin, brašno, vodu, posolimo i zamesimo testo rukom. Glavicu crnog luka, praziluk i peršun sitno isečemo. Lente slanine isečemo na kocke a krompire na tanku parčad. U tiganju, na šporetu, na zagrejanom ulju pržimo isečen crni luk. Kada luk omekša dodamo parčad slanine, isečen praziluk i krompire. Posolimo, pobiberimo, dodamo isečen peršun, belo vino, promešamo i kada se sastojci proprže sklonimo tiganj sa šporeta. Na pobrašnjennoj radnoj površini premesimo testo. Odsečemo jednu trećinu a od preostalog testa, oklagijom, razvučemo koru. Koru stavimo u okrugli kalup i nanesimo fil iz tiganja. Od preostalog testa, oklagijom, razvučemo koru veličine kalupa i stavimo na fil. Krajeve prve kore uvijemo u rolne ka unutrašnjosti kalupa.

Nožem na sredini pite napravimo udubljenje a zatim premažemo pitu izmučenim žumancem. Pavlaku i dva žumanca izmešamo, napunimo kuvarski špric i mešavinom napunimo udubljenje na piti. Pečemo 30 minuta na 195°C. Ispečenu pitu serviramo na tanjir, odsečemo jedno parče, dekorišemo grančicama mirodije i sa dve rotkvice zasečene u formu cveta.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Traminac, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zlatnožute boje. Odlikuje se naglašenim muskatinim mirisom mešavine cvetova, začina i voća. Ukus je u potpunosti aromatičan, a istovremeno mek i dugotrajan. Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



komentar

Dobro je, biće nešto od časopis, počinjemo sa slaninicom.



Pripremio M. Brčićević, Foto: M. Petrović

komentar

Sa kobasicama slatka nemože biti sigurno.

Slana pita sa kobasicama

vreme za pripremu
kompleksnost

90 minuta
srednja

za 4 osobe

- 200 g oljuštenih krompira
- 300 g oštrog brašna • 1 svež kvasac
- 50 ml mleka • 1 jaje • 300 g spanaća • 1 jaje
- 300 g tanjih dimljenih kobasica • 200 g sira
- 4 kašike susama • ulje • so i mleveni crni biber

Umanju šerpu, na šporetu, sipamo mleko da se zagreje. Dodamo 1 kašiku brašna, kvasac, mešamo dok se kvasac ne rastopi a zatim sklonimo šerpu sa šporeta. U drugu šerpu, na šporetu, u provrelu vodu stavimo krompire isečene na parčad da kuvaju. Kada se krompir skuva procedimo i kroz cediljku izgnječimo u veći sud. Dodamo razmekšan kvasac, jaje, brašno, posolimo i zamesimo testo rukom. Prekrijemo sud kuhinjskom krpom i ostavimo testo da naraste. Listove spanaća isečemo i stavimo u tiganj, na šporetu, na zagrejano ulje da se dinstaju. Posolimo i pobiberimo. Kada se izdinstaju dodamo susam, izdrobljen sir, kobasice isečene na tanke krugove i promešamo. Na pobrašenoj radnoj površini premesimo naraslo testo. Odsečemo jednu trećinu testa. Od preostalog testa, oklagijom, razvučemo koru i stavimo u nauljeno okruglu tepsiju. Na koru naneseemo fil

iz tiganja. Ostavljeno testo presečemo na polovinu. Od prve polovine, oklagijom, razvučemo koru i stavimo na fil. Preostalo testo isečemo na 3 jednaka dela. Svaki deo razvučemo u duguljastu formu a zatim upletemo pletenicu koju stavimo na krajeve pite. Pomoću kuvarske četke pitu premažemo uljem i naneseemo susam. Pečemo 30 minuta na 200°C. Pitu serviramo na tacnu i dekoriramo koncentričnim krugovima kečapa i grančicom francuskog peršuna.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Traminac, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zlatnožute boje. Odlikuje se naglašenim muskatnim mirisom mešavine cvetova, začina i voća. Ukus je u potpunosti aromatičan, a istovremeno mek i dugotrajan. Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



Predjela

komentar

Izgledaju kao velike bombone.

Pripremio: M. Brčićević, Foto: M. Petrović



Pogačice u prezli

vreme za pripremu
kompleksnost

60 minuta
srednja

za 4 osobe

- 500 g brašna • 500 ml mleka • 2 jaja
- 1 svež kvasac • 4 male kašike šećera
- 200 ml ulja • 50 g margarina
- 100 g prezle • so

U manju šerpu, na šporetu, sipamo 150 ml mleka i dodamo kvasac. Kada se mleko zagreje sklonimo šerpu sa šporeta. Dodamo malo brašna, promešamo žicom za mućenje i ostavimo kvasac da naraste. U veći sud polupamo jaja, dodamo šećer, preostalo mleko, ulje, narasli kvasac i promešamo žicom za mućenje. Smesu dodamo u sud sa brašnom, posolimo i zamesimo testo rukom. Na pobrašnenoj radnoj površini od testa formiramo jušku. Svaku 15 minuta jušku premesimo tri puta. Od naraslog testa razvučemo duguljastu formu koju isećemo na 8 deleova. Svaki deo testa premesimo i formiramo jušku. Gornji deo svake juške potopimo u rastopljen margarin a zatim oblepimo prelom. Pogačice

poređamo u tepsiju obloženu kuvarskim papirom, prekićemo kuhinjskom krpom i ostavimo da naraste. Pečemo 45 minuta na 200°C. Tanjir za serviranje prekrijemo dekorativnim papirnim salvetama a zatim poređamo pogačice.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Temjanika, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zelenkaste nijanse. Bogato je muskatno cvetnim aromama, ukusa temjanike, ruže i mandarine. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



Gužvara sa koprivama

**vreme za pripremu 60 minuta
 kompleksnost laka**

za 4 osobe

- 1 kg kopriva • 500 g kora za pitu
- 350 ml kisele pavlake • 500 g sira
- 5 jaja • 50 ml vode
- ulje • so i mleveni crni biber

Uveći sud polupamo 4 jaja, dodamo 250 ml kisele pavlake i promešamo žicom za mučenje. Zatim u sud krupno izrendamo 400 g sira, posolimo i promešamo. U šerpu, na šporetu, u provrelu, posoljenu vodu stavimo koprive da se obare. Obarene koprive procedimo, sitno isećemo, dodamo u sud sa filom i promešamo. U drugi sud sipamo 50 ml vode i 50 ml ulja i promešamo kuvarskom četkom. Unutrašnost tepsije namažemo uljem. U tepsiju stavimo dve kore koje premažemo mešavinom vode i ulja. Zatim stavimo jednu koru, premažemo mešavinom i stavimo još jednu koru. Premažemo mešavinom. Preostale kore gužvamo, uvaljamo u fil i redamo u tepsiju. Na zgužvane kore nanese

preostali fil. Na fil stavimo koru koju premažemo mešavinom vode i ulja. Pećemo 10 minuta na 180°C. U sud stavimo 100 g sira i izgnječimo viljuškom. Dodamo 100 ml pavlake, preostalo jaje i promešamo. Dobijenu smesu naneseemo na pitu. Vratimo tepsiju u rernu i pečemo još 15 minuta na istoj temperaturi.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ kristalne svetložute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež.

Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



komentar

Fotografija Vam sve govori.



SAVET

Jela od koprive se naročito preporučuju malokrvnim osobama, za oporavak posle preležanih bolesti i u ishrani siromašnoj vitaminima. Najbolji za upotrebu i pripremanje su nežni i mladi vrhovi stabljike, i to ako su sveži. Za zimsku upotrebu mogu da posluže i sušeni i na tamnom mestu sačuvani suvi listovi koprive.

Sufle od piletine

vreme za pripremu 80 minuta
kompleksnost srednja

za 4 osobe

- 2 bataka sa karabaticima
- 200 ml mleka • 2 jaja
- 60 g brašna • 50 g putera
- 3 kašike prezle
- 2 kašike mešavine začina
- ulje • so i mleveni crni biber

komentar

Ukusnije je nego što izgleda.

U šerpu sa vodom, na šporetu, stavimo batake da se kuvaju. Posolimo i dodamo 1 kašiku mešavine začina. Skuvanim batcima odstranimo kosti, meso sitno isečemo, stavimo u blender i izmiksamo. Izmiksanu smesu pruručimo u veći sud. U šerpi, na šporetu, na rastopljenom puteru pržimo brašno. Dodamo mleko, 1 kašiku mešavine začina, mešamo žicom za mučenje i kada bešamel dobije potrebnu gustinu sklonimo šerpu sa šporeta. Bešamel sos dodamo u sud sa izmiksanim smesom i promešamo. Dodamo žumanca, posoljena balanca umućena u čvrst sneg i mešamo varjačem dok se sastojci ne sjedine. Kalupe namažemo puterom a zatim naneseemo prezlu. Svaki kalup napunimo smesom za sufle

i naneseemo 2-3 parčeta putera i prezlu. Poređamo kalupe u tepsiju. Pečemo 30 minuta na 200°C. Krugove paradajza stepenasto, u krug poređamo na tanjir za serviranje. Na paradajz poređamo seflee. Na svaki sufle sitno izrendamo kačkavalj. Dekoraciju završimo sa tri grančice peršuna.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Traminac, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zlatnožute boje. Odlikuje se naglašenim muskatnim mirisom mešavine cvetova, začina i voća. Ukus je u potpunosti aromatičan, a istovremeno mek i dugotrajan. Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



komentar

Čim je carski, zna se kakav je...



Carski kuglof

vreme za pripremu
kompleksnost

70 minuta
laka

za 4 osobe

- 2,5 čaše brašna • 150 g trapist sira
- 100 g rendanog kačkavalja
- 150 g krugova šunkarice • 1 čaša ulja
- 1 prašak za pecivo • 4 jaja • 1 čaša jogurta
- 150 g kiselih krastavaca • so i mleveni crni biber

U većem sudu izmutimo jaja žicom za mučenje. Dodamo jogurt, ulje i promešamo. Zatim dodamo brašno izmešano sa praškom za pecivo, krugove šunkarice i kisele krastavce isečene na sitnije kocke, krupno izrendan trapist i mešamo dok ne dobijemo homogenu smesu. Unutrašnjost kalupa za kuglof namažemo uljem. U kalup naneseemo smesu iz suda. Pečemo 30 minuta na 210°C. Kuglof prevrnemo u tepsiju obloženu kuvarskim papirom. Nanesemo rendan kačkavalj i pečemo još 15 minuta na istoj temperaturi. Serviramo ispečen kuglof na tanjir i dekorišemo

granicama peršuna.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ kristalne svetložute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection!

Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.
Prijatno!



Pihtije od piletine

vreme za pripremu 240 minuta
kompleksnost srednja

za 4 osobe

- 1 pile • 1 butna teleća kost
- 200 g dimljene slanine
- 2 glavice crnog luka
- 50 ml konjaka • 150 ml belog vina
- 1 češanj belog luka
- 3 lovorova lista • koren peršuna
- 2 šargarepe
- ulje • so i mleveni crni biber

U šerpu stavimo teleću kost, lov-
orove listove, beli luk, koren
peršuna, glavice crnog luka
isečene na polukrugove, parčad sla-
nine i šargarepe, posolimo, pobiberi-
mo, sipamo vodu, stavimo na šporet
i ostavimo da se kuva 30 minuta. Pile
isečemo na parčad i dodamo u šerpu.
Zatim dodamo vino, poklopimo šerpu
i ostavimo sadržinu da se kuva 3 sata.
Sadržinu procedimo. Mesu odstranimo
kosti. Parčad slanine i povrća stavimo
u veći sud. U sud sa tečnošću dodamo
konjak. Kroz cediljku, u sud sa slaninom
i povrćem dodamo tri kutlače tečnosti.
Dodamo parčad mesa. Zatim kroz
cediljku dodamo i preostalu tečnost.
Alatkom zasečemo parčad šargarepe
u vidu zvezdica i stavimo po zidovima
suda pomoću drvenih štapića. Na isti
način po zidovima suda stavimo i listove

peršuna. Ostavimo pihtije 10 sati da
se ohlade i stegnu. Ohlađene pihtije
prevrnemo na tanjir za serviranje. Oko
pihtija poređamo parčad zelene salate.
Sa dve rotkvice zasečene u formu cveta
i grančicom mirođije završimo deko-
raciju.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete
kvalitetno suvo crveno vino Kaberne
Sovinjon, purpurno crvene boje, dis-
kretno voćne arome i mirisa na višnju,
malinu i na suvo grožđe. Odlikuje
se dobro izbalansiranim taninima i
karakterističnom elegancijom. Za prave
ljubitelje vina odabrano je najkvalitet-
nije grožđe Tikveškog vinogorja i
pretočeno u najbolja vina
Special selection! Služi se
na temperaturi od 16 do
18°C.

Prijatno!



komentar

Za zavisnike, koje ne mogu da čekaju zimu.

komentar

Naš favorit za ovaj broj.



Pripremio: M. Belovski, Foto: M. Petrović

SAVET

Konzervirani pasulj se ne razlikuje po hranljivoj vrednosti od onog koje pripremaju same domaćice, jer je postupak pripreme sličan.

Slana šarlota

vreme za pripremu 70 minuta
kompleksnost srednja

za 4 osobe

ZA KORU • 4 jaja • 4 kašike brašna • 1 prašak za pecivo

• 100 g kačkavalja • 2 kaš. jogurta • 1 kaš. mlev. crvene paprike

ZA FIL • 2 parčeta pilećih grudi • 4 češnja belog luka • 200 g konz. crvenog pasulja

• 200 g konz. graška • 1 glavica crnog luka • 3 skuvane šargarepe • 50 g putera

• 1 kašika brašna • 400 ml mleka • 1 kesice želatina • 250 g sira

• 200 ml kisele pavlake • 6 skuvanih jaja • maslinovo ulje • so i mleveni crni biber

Pileće grudi isećemo na kocke i stavimo u šerpu sa vodom da se kuvaju. Pripremamo koru. Jaja polupamo i odvojimo belanca od žumanaca. Izmutimo belanca mikserom u čvrst sneg. U sud sa žumancima dodamo 2 kašike maslinovog ulja, posolimo, dodamo sitno izrendan kačkavalj, jogurt, mlevenu crvenu papriku, brašno, izmućena belanca, prašak za pecivo i mešamo varjačom dok se sastojci ne sjedine. Kuvarski papir kojim smo obložili tepsiju namažemo uljem. Preručimo testo u tepsiju. Pećemo 15 minuta 180°C. Pripremamo fil. Šargarepe, beli luk i glavicu crnog luka sitno isećemo. U tiganj, na šporetu, stavimo puter da se rastopi. Dodamo brašno i promešamo. Neprekidno mešajući žicom za mućenje sipamo mleko dok bešamel ne dobije potrebnu gustinu. U manju šerpu, na šporetu, sipamo malo vode, dodamo želatin i kada provri sklonimo sa šporeta. Skuvano pileće meso procedimo i prelijemo hladnom vodom. U veći sud stavimo bešamel, isečen crni i beli luk, šargarepe, grašak, pasulj, posolimo, dodamo parčad pilećeg mesa i promešamo. U drugi sud izrendamo sir, dodamo pavlaku i promešamo. Ispečenjuj kori odstranimo kuvarski papir i prekrijemo vlažnom kuhinjskom krpom. Kada

kora omekša, sklonimo krpu. Premažemo koru mešavinom pavlake i sira a zatim uvijemo u rolat. Dublji stakleni sud, koji ćemo koristiti kao kalup, obložimo najlonskom folijom. Rolat isećemo na parčad i 4 parčeta poredamo u kalup. Skuvana jaja isećemo na krugove i poredamo u kalup. U sud sa filom dodamo želatin, promešamo i sadržinu preručimo u kalup. Na fil poredamo parčad rolata a na njih krugove jaja. Dodamo preostali fil i prekrijemo najlonskom folijom. Stavimo kalup u zamrzivač da se šarlota ohladi i stegne. Ohlađenu šarlota prevrnemo na tacnu i odstranimo foliju. Tanke polukrugove paradajza poredamo oko šarlote a između njih stavimo grancice francuskog peršuna.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ kristalne svetložute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



Koh od spanača

vreme za pripremu 50 minuta
kompleksnost laka

za 4 osobe

- 500 g spanača • 50 g prezle
- 1 kašika mešavine začina
- 50 g rendanog parmezana
- 120 g margarina • 120 g brašna
- 3 jaja • 250 ml mleka
- ulje • so i mleveni crni biber

Pripremamo bešamel. U tiganju, na šporetu, na rastopljenom margarinu pržimo brašno neprekidno mešajući žicom za mućenje. Kada brašno dobije zlatno-rumenu boju u tiganj sipamo mleko i mešamo žicom. Kada bešamel sos dobije potrebnu gustinu sklonimo tiganj sa šporeta. Dodamo mešavinu začina i promešamo. Zatim dodamo 3 žumanca, posolimo, promešamo i dodamo u sud sa sitno isečenim spanaćem. Promešamo, dodamo rendan parmezan, belanca umućena u čvrst sneg i pobiberimo. Promešamo. Okrugli kalup namažemo margarinom i naneseemo prezlu. Smesu za koh

nanesemo u kalup. Pečemo 30 minuta na 180°C. Odstranimo stranice kalupa, isečemo koh na parčad i poređamo na tanjir za serviranje. Dekorišemo sa dve kugle kisele pavlake.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Traminac, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zlatnožute boje. Odlikuje se naglašenim muskatnim mirisom mešavine cvetova, začina i voća. Ukus je u potpunosti aromatičan, a istovremeno mek i dugotrajan. Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



komentar

Jeftino i ukusno.



komentar

Ama zaredasmo sa spanaćem, kao da nam je Popaj u rodu.



Pripremio: M. Brdowski, Foto: M. Petrović

Kroketi od spanaća

vreme za pripremu
kompleksnost

40 minuta
laka

za 4 osobe

- 400 g spanaća • 100 g ajdamera
- 100 g prezle • 3 jaja • 200 g pirinča
- 1 kašika senfa • 100 g brašna
- 85 g majoneza • 4 kisela krastavca
- ulje • so i mleveni crni biber

U šerpi, na šporetu, u provreloj, posoljenoj vodi skuva-
mo pirinač. U drugu šerpu stavimo spanać, posolimo
i ostavimo da se dinsta 20 minuta. Izdinstan spanać
sitno isećemo. U veći sud sitno izrendamo ajdamer. Dodamo
2 jaja, senf, isečen spanać, isečen pirinač, prezlu i mešamo
varjačom dok ne dobijemo homogenu smesu. Preostalo jaje
izmutimo viljuškom. Rukama uzimamo od smese, formiramo
krokete koje uvaljamo prvo u brašno, zatim u izmuceno
jaje i na kraju u prezlu. Pržimo krokete u tiganju na zagre-
janom ulju. Kada porumene sa svih strana krokete stavimo
na činiju obloženu papirom da upije nepotrebnu masnoću.
Pripremamo tartar sos. U sud sa majonezom krupno izren-

damo kisele krastavce i promešamo. Tanjir za serviranje
ukrasimo listovima endivije. Zatim na tanjir u formu kupa
poredamo krokete. Na krokete naneseemo tartar sos i
dekorisemo grančicom mirodije.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno
suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ
kristalne svetložute boje, svežeg ukusa limuna sa nijan-
som meda. Ukus je voćni, lak, svež. Za prave ljubitelje
vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog
vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selec-
tion! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



Meksikana

vreme za pripremu
kompleksnost

30 minuta
laka

Glavicu crnog luka isećemo na rezance i pržimo u tiganju na zagrejanom maslinovom ulju. Dodamo pileće meso isećeno na tanku duguljastu parčad. Kada meso pobeli u tiganj sipamo 100 ml vode, pobiberimo, posolimo i promešamo. U veći sud stavimo majonez, paradajz pire, mlevenu crvenu papriku, čili, jogurt i promešamo žicom za mućenje. Rešetkastom kašikom izvadimo parčad mesa i luka iz tiganja i dodamo u sud. Paprikama odstranimo peteljke i semenke, isećemo na polukrugove i dodamo u sud. Zatim dodamo zrna kukuruza i promešamo. Od prethodno skuvanog pirinča, na tanjiru za serviranje, formiramo venac. Udubljenje u vencu napunimo sadržinom iz suda na koju nanese nekoliko kocki feta sira. Listove zelene salate sitno isećemo i nanese oko venca od pirinča. Na salatu poređamo preostale kocke feta sira a između njih poređamo polovine šeri paradajza.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ kristalne svetložute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Prijatno!

za 4 osobe

- 500 g pilećih grudi • 1 kašika majoneza
- 150 g skuvanog pirinča • 1 crvena i 1 zelena paprika
- pola male kašike čilija • 150 ml jogurta • 2 kašike paradajz sosa
- 250 g feta sira • pola kašike mlevene crvene paprike
- 1 glavica crnog luka • 150 g konzerviranog kukuruza
- maslinovo ulje • so i mleveni crni biber

komentar

Nije mnogo ljutkasto.



Pripremio: A. Božinovski, Foto: M. Petrović

Paradajz punjen mocarelom i paštetom

vreme za pripremu
kompleksnost

20 minuta
laka

Mladi beli luk isećemo na tanke krugove. Vezu mladog luka sitno isećemo. Paradajzima odsećemo gornje zaobljene delove tako da dobijemo ravnu površinu. Zatim alatom izdubimo paradajze za punjenje. Mocarelu sitno isećemo. U veći sud stavimo parčad mladog belog luka, paštetu, isećenu mocarelu, isećen mladi luk, posolimo, pobiberimo i mešamo varjačom dok nedobijemo homogenu smesu. Smesom punimo kuvarski špric. Pomoću šprica filom punimo udubljenja u paradajzima. Na tri kraja tanjira za serviranje stavimo po jedan list zelene salate. Na svaki list, kao i na sredinu tanjira stavimo po jedan punjeni paradajz. U sud stavimo rendani parmezan, dodamo sitno isećena perca mladog luka, promešamo i kašikom mešavinu nanese na svaki punjeni paradajz kao i na tanjir.

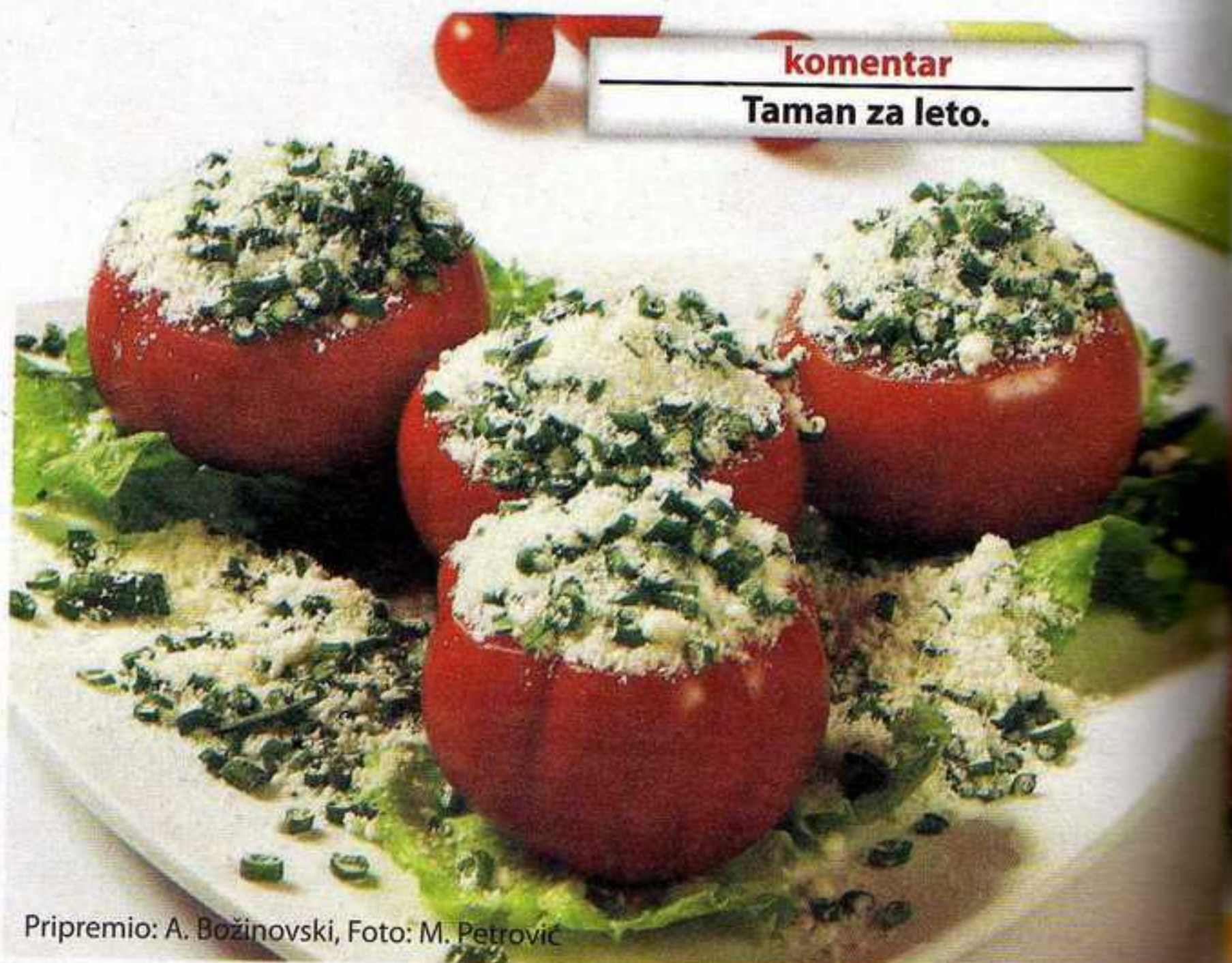
Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ kristalne svetložute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno

za 4 osobe

- 4 paradajza • 100 g mocarele • 1 mladi beli luk
- 200 g jetrene paštete • 1 veza mladog luka
- 4 kašike rendanog parmezana • perca od 1 veze mladog luka
- ulje • so i mleveni crni biber

komentar

Taman za leto.



Pripremio: A. Božinovski, Foto: M. Petrović

u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!

VINARSKI PODRUMI

TIKVEŠ

Pečeni krompiri punjeni šunkom

vreme za pripremu
 kompleksnost

60 minuta
 laka

Neoljuštene krompire poredamo u tepsiju, stavimo u rernu i pečemo 30 minuta na 200°C. Krugove šunkarice sitno isečemo i stavimo u veći sud. Dodamo jaje, parmezan, posolimo i promešamo viljuškom. Ispеčene krompire isečemo na polovine po dužini. Odsećemo zaobljene delove tako da dobijemo ravne površine. Malom kašikom dubimo krompire za punjenje. Izdubljene delove krompira dodamo u sud sa ostalim sastojcima. Promešamo fil, napunimo udubljenja u krompirima i poredamo u tepsiju. Pečemo 15 minuta na 200°C. Tanjir za serviranje ukрасimo sa 4 lista zelene salate. Na dve strane tanjira stavimo po 4 polovine punjenih krompira. Na svaki krompir stavimo malo majoneza. Na majonez stavimo po jednu grančicu francuskog peršuna. Krugovima paradajza između krompira završimo dekoraciju.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Temjanika, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zelenkaste nijanse. Bogato je muskatno cvetnim aromama, ukusa temjanike, ruže i mandarine. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Prijatno!

za 4 osobe

• 4 veća krompira • 200 g krugova šunkarice • 1 jaje

• 3 kašike rendanog parmezana • ulje • so i mleveni crni biber

komentar

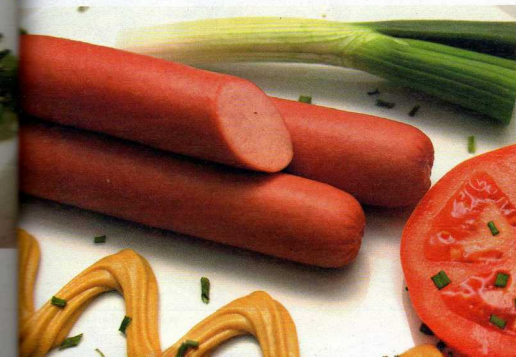
Jednostavno i lako.



Carnexova Delikates viršla i Guliver viršla se prave od pažljivo odabranih delova svinjskog i goveđeg mesa – prirodnih izvora belančevina koje su su neophodne za pravilan rast i razvoj dece i održavanje dobrog zdravlja odrasle populacije. **Gvožđe** je sastavni deo važnih belančevina u ljudskom organizmu, pre svega hemoglobina, proteina kojim se ljudski organizam opskrbljuje kiseonikom, ali i drugih važnih belančevina neophodnih za rad mišića, ćelija i tkiva. **Carnexove viršle** sadrže količinu belančevina i gvožđa kojom se zadovoljava deo dnevnih potreba dece i adolescenata.

Nizak sadržaj soli, svega 0,45g soli po viršli, čini ovaj proizvod poželjnim u ishrani svih kategorija stanovništva. Valja istaći da u **Carnexovim viršlama** nema glutena, belančevine koju osobe obolele od celijakije ne mogu da prihvate u svom načinu ishrane.

Selekcija odabranih začina, kao i dodataka za namirnice koje pružavaju trajnost i obezbeđuju kvalitet proizvoda, čine **Carnexove viršle** jedinstvenim na tržištu. Zato uživajte u neponovljivom ukusu **Carnexove Delikates viršle i Guliver viršle!**



Rolat od spanaća sa jajima

vreme za pripremu 70 minuta
kompleksnost srednja

za 4 osobe

ZA KORU • 100 g brašna • 5 jaja

• 1 kg spanaća • 1 prašak za pecivo

• 1 češanj belog luka

• so i mleveni crni biber

ZA FIL • 1 kaš. mlev. crvene paprike

• 100 g kačkavalja • 100 g pečenice

• 250 ml kisele pavlake • 250 g sira

• 5 skuvanih jaja

ZA PRELIV • 300 g krem sira

• 100 ml kisele pavlake

ZA UKRAŠAVANJE • 100 g kačkavalja

Pripremamo koru. U šerpu, na šporetu, u provrelu vodu stavimo isečen spanać da se obari. Posolimo i pobiberimo. Jaja polupamo i odvojimo belanca od žumanaca. Belanca posolimo, izmutimo mikserom u čvrst sneg a zatim dodajemo jedno po jedno žumance. Kada tečnost iz šerpe sa spanaćem ispari dodamo malo ulja i sitno isečen češanj belog luka. Rešetkastom kašikom izvadimo spanać iz šerpe, sitno isečemo i dodamo u sud sa izmućenim jajima. Zatim kroz cediljku u sud dodamo brašno izmešano sa praškom za pecivo i mešamo varjačom dok nedobijemo homogenu smesu. Smesu preručimo u tepsiju obloženu kuvarskim papirom. Pečemo 30 minuta na 200°C. Pripremamo fil. U veći sud sitno izrendamo sir. Dodamo 250 ml kisele pavlake, mlevenu crvenu papriku i mešamo varjačom dok se sastojci ne sjedine. Ispečenoj kori odstranimo kuvarski papir a zatim prekrijemo vlažnom kuhinjskom krpom i uvijemo u rolat. Kada kora omekša odstranimo krpu. Koru premažemo filom i nanesimo

pečenicu i kačkavalj isečene na sitne kocke. Na jedan kraj kore poređamo 5 skuvanih jaja. Filovanu koru uvijemo u rolat. Pripremamo preliv. U sud stavimo krem sir, kiselu pavlaku, promešamo i dobijenom mešavinom premažemo rolat. Rolat zatim oblepimo sitno izrendanim kačkavaljem i ostavimo da se ohladi i stegne. Sečemo rolat na parčad i poređamo na tanjir za serviranje. Listove zelene salate uvijemo u rolat i isečemo na parčad. Po tri cveta od zelene salate stavimo na dva kraja tanjira. Krugovime paprika na preostala dva kraja tanjira završimo dekoraciju.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ kristalne svetložute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež.

Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



komentar

Savršeno za sve vidove svečanosti.

Jogurt salata

vreme za pripremu
kompleksnost

30 minuta
laka

Glavicu crnog luka sitno isečemo i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Kada luk omekša dodamo šampinjone isečene na parčad, šećer, sok od limuna, pobiberimo, posolimo i promešamo. Kada se šampinjoni isprže sklonimo tiganj sa šporeta. U veći sud krupno izrendamo šargarepe. Dodamo sadržinu iz tiganja, isečen peršun, jogurt i promešamo varjačem. Deo Jogurt salate preručimo u dublju staklenu činiju za serviranje. Na zidove činije poredamo 4 lista zelene salate i naneseimo preostalu Jogurt salatu. Salatu dekoriramo sa 4 polovine rotkvice i tankim duguljastim parčadima šargarepe u formi cveta. Listom peršuna na cvetu od šargarepe završimo dekoraciju.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Traminac, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zlatnožute boje. Odlikuje se naglašenim muskatnim mirisom mešavine cvetova, začina i voća. Ukus je u potpunosti aromatičan, a istovremeno mek i dugotrajan. Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!

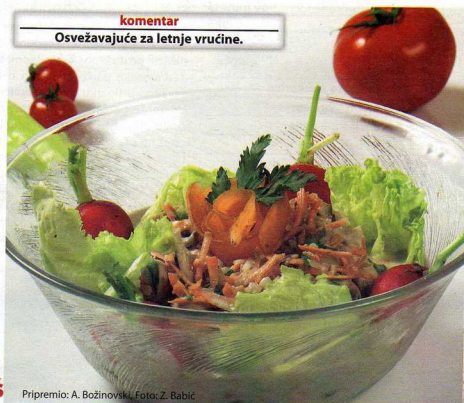
VINARSKI PODRUMI
TIKVEŠ

za 4 osobe

- 400 ml jogurta • 400 g svežih šampinjona
- 1 mala kašika šećera • 1 glavica crnog luka • 3 šargarepe
- peršun • 1 limun • ulje • so i mleveni crni biber

komentar

Osvežavajuće za letnje vrućine.



Pripremio: A. Božinovski, Foto: Z. Babić

Pileća salata sa susamom

vreme za pripremu
kompleksnost

40 minuta
laka

Ušerpu sa vodom, na šporetu, stavimo pileće grudi da se kuvaju. U drugu šerpu stavimo susam da se zapeče. Skuvano pileće meso isečemo na parčad i stavimo u veći sud. Dodamo zapečen susam, zrna kukuruza, senf, majonez, kiselu pavlaku, posolimo, pobiberimo i mešamo varjačem dok nedobijemo homogenu smesu. U dublju činiju za serviranje stavimo 4 lista zelene salate. Zatim u činiju preručimo salatu. Tanke krugove perca mladog luka naneseimo po sredini salate između polovina šeri paradajza. Dekoraciju završimo sa 4 masline na sredini salate.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ kristalne svetložute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež.

Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



za 4 osobe

- 2 parčeta pilećih grudi • 200 g zrna konzerviranog kukuruza
- 350 ml kisele pavlake • 200 g majoneza • 1 kašika senfa
- 100 g susama • so i mleveni crni biber

komentar

E ova može i za zimske dane.



Pripremio: A. Božinovski, Foto: Z. Babić

Tikvice sa šunkom

vreme za pripremu 60 minuta
kompleksnost laka

za 4 osobe

- 3 tikvice
- 150 g krugova šunkarice
- 3 jaja • 100 g brašna
- 3-4 grančice mirođije
- 2 češnja belog luka
- 200 g trapist sira
- 180 ml kisele pavlake
- ulje • so i mleveni crni biber

Tikvicama odsečemo krajeve i pomoću alatke isečemo po dužini na što tanju parčad. Stavimo u cediljku, posolimo i ostavimo da odstoje 30-ak minuta. U većem sudu izmutimo pavlaku i jaja. Dodamo sitno isečenu mirođiju, izgnječene češnjeve belog luka i promešamo. Isceđenu parčad tikvica prosušimo kuhinjskom krpom. Zatim svako parče uvaljamo u brašno i pržimo u tiganju u većoj količini ulja. Isprženu parčad tikvica stavimo na činiju obloženu papirom da upije nepotrebnu masnoću. Unutrašnjost vatrotalne posude namažemo uljem. Dno posude prekrijemo lentama isprženih tikvica. Na tikvice poređamo krugove šunkarice a zatim naneseemo krupno izrendan trapist. Postupak ponavljamo dok ne potrošimo sve sastojke

tako da poslednji red budu poređani krugovi šunkarice. Prelijemo smesom jaja i pavlake i naneseemo rendan trapist. Pečemo 30 minuta na 200°C. Tikvice sa šunkom isečemo na parčad koje u krug poređamo na tanjir za serviranje. Na sredinu tanjira stavimo list zelene salate na koji stavimo 3 kašike kisele pavlake.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Temjanika, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zelenkaste nijanse. Bogato je muskatno cvetnim aromama, ukusa temjanike, ruže i mandarine. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



komentar

Oduševili smo se.

Kisela čorba sa mesom

vreme za pripremu
kompleksnost

60 minuta
laka

Meso isećemo na kocke i pržimo u šerpi na zagrejanom ulju. U tiganju, na šporetu, na zagrejanom ulju pržimo sitno isečene glavice crnog luka. Kada meso pobeli u šerpu dodamo sitno isečene šargarepe i sipamo 1 l vode. Kada luk u tiganju omekša dodamo brašno i 4 kutlače tečnosti iz šerpe. U šerpu sipamo još 1 l vode. U tiganj dodamo papriku isečenu na parčad, sitno izrendanu koru limuna i lovorove listove. U šerpu dodamo mešavinu začina, posolimo, pobiberimo, dodamo sitno isečen peršun, sadržinu iz tiganja, pirinač, promešamo i ostavimo čorbu da se kuva 30 minuta. U sud sa žumančcem dodamo kiselu pavlaku, limunov sok i promešamo žicom za mučenje. Čorbu preručimo u dublju činiju za serviranje, dodamo mešavinu pavlake i žumanca i promešamo. Na sredinu čorbe stavimo grančicu francuskog peršuna.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Traminac, iz vinarskog podruma TIKVEŠ. Odlukuje se naglašenim muskatinim mirisom mešavine cvetova, začina i voća. Ukus je u potpunosti aromatičan, a istovremeno mek i dugotrajan. Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Prijatno!

TIKVEŠ
VINARSKI PODRUMI

za 4 osobe

- 500 g juneće krtine • 1 sveža crvena paprika
- 2 glavice crnog luka • peršun • 3-4 lovorova lista • 100 g pirinača
- 2 kašike brašna • 180 ml kisele pavlake • 1 limun • 2 šargarepe
- 1 jaje • 1 kašika mešavine začina • ulje • so i mleveni crni biber

komentar

Za mamurna jutra.



Priprema: A. Božinovski, Foto: Z. Babić

Krem čorba od kopriva

vreme za pripremu
kompleksnost

30 minuta
laka

Krompir i koren celera isećemo na krupnije kocke i stavimo u šerpu sa vodom da se kuvaju. Posolimo i pobiberimo. Koprive stavimo u veći sud i prelijemo provelom vodom. Obarene koprive rešetkastom kašikom preručimo u sud sa hladnom vodom. Blansirane koprive procedimo i dodamo u šerpu na šporetu. Šerpu sa skuvanim povrćem sklonimo sa šporeta i pomoću miksera izmiksamo sastojke. Vratimo šerpu na šporet i kuvamo kratko vreme. U tiganju na rastopljenom puteru pržimo kriške hleba. Kada hleb porumeni sa svih strana sklonimo tiganj sa šporeta. Ispečene kriške hleba isećemo na kocke. Šerpu sa čorbom sklonimo sa šporeta i neprekidno mešajući žicom za mučenje dodamo pavlaku. Zatim čorbu preručimo u dublju činiju za serviranje. Na čorbu naneseimo kocke hleba, poprskamo maslinovim uljem i pobiberimo.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ kristalne svetlozute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i

za 4 osobe

- 2 veze kopriva • pola korena celera • 1 oljušten krompir
- 100 ml neutralne pavlake • 50 g putera • 3 kriš. integralnog hleba
- maslinovo ulje • so i mleveni crni biber

komentar

I mi poneko zdravo jelo da napravimo.



Priprema: A. Božinovski, Foto: Z. Babić

pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Prijatno!



Lovci moraju biti i ljubitelji prirode

Kada dođe jun obično se razmišlja kada i kako na godišnji odmor. A lovci? Oni što love srndaće nemaju brige, ali za druge – strastvene lovce prolećne divljači, do početka lova na pernatu divljač, avgust, to su dva duga meseca. Zato da nečekaju dugo, i u junu i u julu, istinski strastveni lovci rade tako što kontrolišu lovišta. Pritom, upoznaju se sa rasporedom, kvantitetom a i kvalitetom žitnih kultura na teritorijama lovišta. Pored toga, određuju mnoge lokacije mogućeg preleta pernatih divljači, a i određuju vreme stajanja divljači u određenim predelima, saglasno sa zrenjem zrnastih poljoprivrednih kultura. Ptice, skoro svih vrsta, se ispile. Sa prvim jutarnjim sunčevim zracima na nebu se mogu videti razletene ptice a iz šume se mogu čuti mnogi zvuci. Među tim zvucima, za mnoge nenametljivi, su i oni što kod lovaca podgrejavaju lovačko uzbuđenje: oglašavanje grlica. U tom periodu u lovištima se pojavljuju i mnogi grabljivci. Jun je mesec kad lisice počinju porodično da love. Na kraju školske Čovekove godine, počinje školska Lisičija godina. Ovi dugorepi simpatici mladi grabljivci, zajedno sa njihovim majkama, uče da love. Konkretno, love podmladak drugih divljači na lovištima. To je surovo, ali je u saglasnosti sa poretkom u prirodi – predatori vrše njihovu funkciju kao selektori i čistači.

Lovci u junu posebnu pažnju posvećuju održavanju i pravljenju novih pojila. U dolinama, gde potok teče u sušnim periodima, lovci u njihovom gornjem toku prave pregrade – male brane. Prethodno, u prirodna ili iskopana udubljenja, na podlozi, postavljaju najlon da bi sprečili gubljenje vode u zemlji. Tako skupljaju vodu u male bazenčice i u velikoj meri obezbeđuju njeno lako pronalaženje, barem za ptice koje od gore, iz vazduha, lako vide svoj odraz u vodi. Ako ima mogućnosti, preporučljivo je da pojilo, u najtoplijem delu dana, bude pod senkom.

Kao što su važna pojila, tako su i za krupniju divljač u lovištima, važna i solišta. Zbog toga ih treba redovno popunjavati kada se isprazne, a po potrebi treba praviti i nova. Tamo gde je dozvoljen lov na srne, jun je krajnji mesec kada se izoluju i selektiraju slabi srndaći, koji su nesposobni za parenje. Već u narednom mesecu, u julu, počinje parenje. Potrebno je naglasiti da pregled zastarelih kapitalnih grla, pa i u privatnim lovištima, poželjno je izvršiti pre



sezona parenja.

Tamo gde ima drvenih čeka preporučljivo je da se proveri ispravnost materijala na mestima koja imaju težinska opterećenja, posebno merdevine i prednji naslon predviđen za gađanje. Mesta za lov, isto tako, počinju da se uređuju ili dorađuju i u barskim lovištima, za lovljenje pernatih divljači, barskih ptica. Nivo vode je u opadanju pa se to može iskoristiti i za popravke starih čeka u vodi, a i za izgradnju novih, posebno zato što se zna do kada je bio najveći nivo vode u prolećnom i zimskom periodu.

Za lovce, jun je samo navodno miran Predodmorski mesec.

Ilija Bojarovski - "Lovačko oko"

za 4 osobe

- 1 fazan – prethodno odstojavao u marinadi 24 sata
- 150 g lenti dimljene slanine • 50 g oraha • 50 g suvog grožđa
- 50 g putera • 3 kašike kisele pavlake • 2 kašike svinjske masti
- 50 g šećera • marinada • 250 g skuvanog pirinča
- 600 ml soka od paradajza • ulje • so i mleveni crni biber

Prethodno mariniranog fazana oblepimo lentama slanine i učvrstimo kuvarskim koncem. Stavimo fazana u šerpu, na šporetu, na rastopljeni puter i zagrejano ulje, da se prži. Kada fazan dobije rumenu boju u šerpu dodamo 400 ml soka od paradajza, orahe, 2 kašike svinjske masti i 3 kašike pavlake. Posolimo, pobiberimo i ostavimo fazana da se dinsta. Kroz cediljku u šerpu dodamo i marinadu. U drugu šerpu stavimo šećer da se karamelizira a zatim dodamo preostali sok od paradajza. Kada se karamel rastopi sadržinu dodamo u šerpu sa fazanom. Fazana, zajedno sa sadržinom iz šerpe, preručimo u keramičku posudu za pečenje. Pečemo 60 minuta na 250°C. Na činiju za serviranje stavimo prethodno skuvan pirinač. Kuvarskim makazama fazana sečemo na polovinu. Jednu polovinu serviramo na pirinač i prelijemo sosom iz posude. Fazana na gurmanski način dekoriramo prepariranim fazanom.

Prijatno!

Fazan na gurmanski način

vreme za pripremu
kompleksnost

120 minuta
srednja



Klen – laki muškarac naših voda

Klenu jedan, liči ti na nešto kao da je za tebe i ti odmah – klap, progutaš mamac... E družo, to rade samo laki muškarci, tačnije klenovi kao ti...

Etto tako se kvalifikuju sve nepromišljene ili naivne reakcije muškaraca na Balkanu. Muškarci koji su upućeni u biologiju riba i još gore ako imaju brkove, sa osmehom odbacuju takve kvalifikacije, budući da znaju: Klenovi- Leuciscinal (koji su pod-familija Ciprinidae) nemaju brkove, samo linije. To silno i respektno odbacivanje negativnih kvalifikacija je posebno ako muškarac upotrebi takve latinske nazive koji svedoče njegovoj visokostručnoj potkovanosti...

U realnosti samo retko klen je klen. To je pažljiv i plašljiv grabljivac koji ima široki meni, što ga kvalifikuje kao uspešnog predatora što lovi u zonama od dna do površine. Žive, odnosno, rasprostranjeni su svuda i u svakakvim vodama. Nađe se i u toplim i u hladnim vodama u nizinama, a i na visinama od 1800 metara nadmorske visine. Mnogo je interesantan za lov, i zbog toga u nekim od bivših YU- republika, posebno u Srbiji, ima specijalno sportsko ribolovačko takmičenje isključivo za ovu vrstu ribe nazvano Klenijada. Iskreno rečeno, tamo gde ima pastrmki, poželjno je da se klen izoluje, budući da jede njenu ikru i da je njena velika konkurencija. U pogledu ishrane nije probirljiv tip. Jede i biljni i životinjsku hranu. Kada je mlad hrani se crvima, pljavicama, larvama insekata i drugih vodenih životinja. Kada poraste i počne da zalazi u dublje vode, klen postaje izrazit grabežljivac i napada sve što mu se približi, odnosno sve što može da ulovi i proguta: manje ribe, žabe, rakove i slično. Napada i sve što mu liči na insekte na površini vode, a na dnu posebna poslastica mu je ikra druge ribe. U povoljnim uslovima klen dostiže težinu i veću od 5 kg i dužinu veću od 100 cm.

U oku ribolovca sa štapom, klen je izrazito sportska riba. Sklače na veštačku mušicu, grabi blinker ili volber i spinner. Lovi



se na skakavce, cvrčke, repove raka, crve (i bele i kišne), pljavice, kukuruz, šljive, grožđe, dud, sir, hleb, testo i šta još sve ne. Iako je ukusna riba, ipak, kada se jede treba obratiti pažnju na njegove mnogobrojne sitne kosti na leđima i u repu.

Zadovoljstvo što ga pruža ribolov na klena, kao i čišćenje pastrmkinih voda od klenova, čini se kao dobar razlog da se ne propusti svaka zgodna prilika za ribolov na ovu vrstu ribe.

Bistro!

Ilija Bojarovski – " Lovačko oko "

Riblja čorba od klena

vreme za pripremu
kompleksnost

40 minuta
laka

Na dasci za sečenje klena isečemo na krupniju parčad. Parčad ribe stavimo u šerpu sa vodom na šporetu. U vodu dodamo biber u zrnu. Šargarepu, peršun i celer stavimo na roštilj da se malo zapeku. Iz šerpe u kojoj se kuva riba uklonimo penu. Zatim u šerpu dodamo zapečeno povrće. Poklopimo šerpu i ostavimo sadržinu da se kuva. Kada se riba skuva čorbu procedimo. Vodu u kojoj se kuvala riba vratimo u šerpu i stavimo na šporet. Ribi odstranimo kožicu i kosti, sitno isečemo i dodamo u šerpu. Dodamo sitno isečeno povrće i sok od limuna. U tiganj, na šporetu, na zagrejanom maslinovom stavimo dve kašike brašna da se prži. Kada se brašno proprži u tiganj sipamo malo čorbe. Zatim sadržinu iz tiganja preručimo u šerpu. Pobiberimo i posolimo, dodamo sitno isečen peršun, promešamo i sklonimo šerpu sa šporeta. Čorbu preručimo u dublju činiju za serviranje.

Prijatno!

za 4 osobe

• 1 klen od 500 g • 1 koren peršuna • 2 šargarepe

• pola korena celera • 1 limun • peršun • brašno

• crn biber u zrnu • maslinovo ulje • so i mleveni crni biber



Pileća krilca na kineski način

vreme za pripremu

30 minuta

kompleksnost

srednja

za 4 osobe

- 12 pilećih krilca • 2 kašike soja sosa
- 1 kašika mlevene crvene paprike
- 2 kašike šeria • 1 kašika gustina
- 1 kašika kukuruznog brašna
- 7 kom. mladog luka • 1 kaš. šećera
- 1 češanj belog luka
- 1 kašika susama
- 1 pileća kocka za supu
- ulje • so i mleveni crni biber

komentar

Ko voli novine, evo mu ideja.

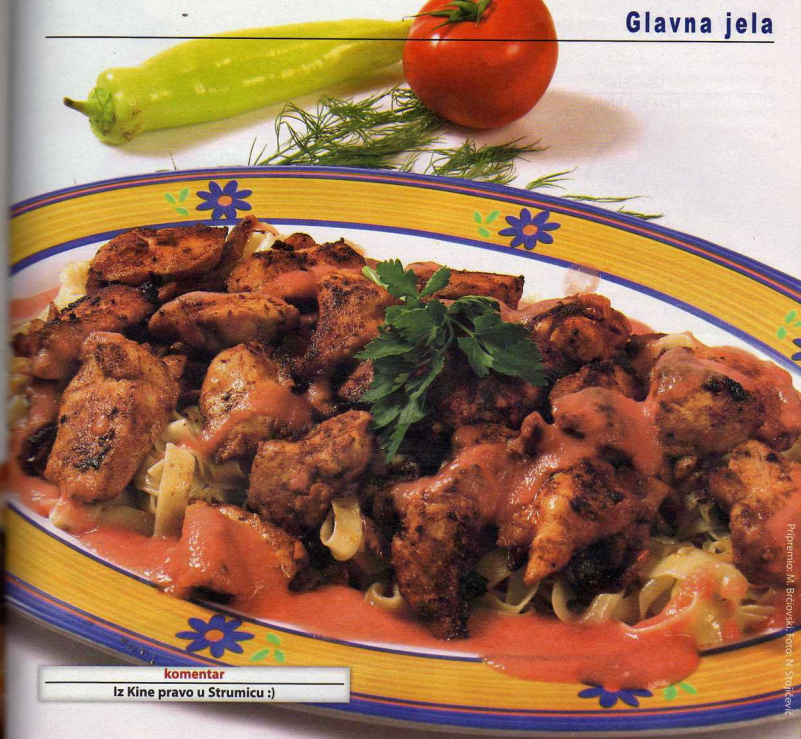
Krilcima odsečemo krajeve a meso zasečemo. Alatkom izgnječimo češanj belog luka i stavimo u veći sud. Dodamo šeri, soja sos, šećer, mlevenu crvenu papriku, gustin i promešamo. Zatim u sud stavimo krilca, promešamo i ostavimo da odstoje u marinadi 12 sati. U šerpu, na šporetu, u provrelu vodu stavimo kocku za supu. U vok tiganj, na šporetu, stavimo susam da se zapeče. Zapečen susam preručimo u činiju, vratimo vok tiganj na šporet i sipamo ulje. Na zagrejano ulje stavimo marinirana krilca da se prže. Ispržena krilca stavimo na činiju a u vok tiganj stavimo mladi luk isečen na parčad da se proprži. Vratimo

krilca u tiganj, sipamo supu, poklopimo tiganj i ostavimo krilca da se kuvaju 5 minuta. Zatim dodamo preostalu marinadu i promešamo. Sadržinu iz vok tiganja serviramo na činiju. Na krilca nanese susam.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Traminac, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zlatnožute boje. Odlikuje se naglašenim muskatnim mirisom mešavine cvetova, začina i voća. Ukus je u potpunosti aromatičan, a istovremeno mek i dugotrajan. Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!





komentar

Iz Kine pravo u Strumicu :)

Piletina na strumički način

vreme za pripremu
kompleksnost

40 minuta
srednja

za 4 osobe

- 1 kg pilećih grudi • 400 g rezanaca • 2 kašike neutralne pavlake
- 2 češnja belog luka • 1 kaš. mlevenog kima • 1 kaš. zrna bibera
- 2 kašike mlevene crvene paprike • 5 paradajza
- 2 zelene ljute paprike • 1 kašika smeđeg šećera • 50 ml sirćeta
- 200 g svežih šampinjona • ulje • so i mleveni crni biber

Paradajze oljuštimo, isečemo na kriške, odstranimo semenke, stavimo u blender i izmiksamo. Dodamo paprike isečene na duguljastu parčad, sirće, smeđi šećer i izmiksamo sastojke. Zrna bibera izdobljimo i stavimo u veći sud. Dodamo mlevenu crvenu papriku, kim, izgnječene češnjeve belog luka, 8 kašika ulja, pavlaku, posolimo i promešamo. Pileće grudi isečemo na parčad, dodamo u sud sa marinadom i ostavimo da odstoji 2 sata. U šerpu, na šporetu, u provrelu, posoljenu vodu u koju smo sipali malo ulja stavimo rezance da se kuvaju. Skuvane rezance procedimo i poprskamo uljem. Parčad pilećeg mesa pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Kada se isprže sa svih strana parčad mesa izvadimo a u isti tiganj stavimo šampinjone isečene na

parčad da se prže. Na činjiru serviramo rezance. Na rezance nanesimo ispržene šampinjone. Na šampinjone stavimo parčad isprženog pilećeg mesa. Prelijemo prethodno pripremljenim paradajz sosom (iz blendera) i dekoriramo grančicom peršuna.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Temjanika, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zelenkaste nijanse. Bogato je muskatno cvetnim aromama, ukusa temjanike, ruže i mandarine. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Priyatno!



komentar

Prva liga ideja.



Pripremio: M. Brčiovski, Foto: M. Petrović

Pileći bataci sa palačinkama

vreme za pripremu

70 minuta

kompleksnost

srednja

za 4 osobe

- 4 pileća bataka • 12 palačinki
- 2 glavice crnog luka • 2 paradajza • 1 zelena paprika
- 1 kašika mlevene crvene paprike
- 180 ml kisele pavlake
- ulje • so i mleveni crni biber

Glavice crnog luka sitno isečemo i pržimo u šerpi na zagrejanom ulju. Kada luk omekša u šerpu dodamo batake. Dodamo papriku i paradajze isečene na kocke, mlevenu crvenu papriku, posolimo, pobiberimo, sipamo 200 ml vode, promešamo, poklopimo šerpu i ostavimo sadržinu da se kuva 30 minuta. Sklonimo šerpu sa šporeta, izvadimo batake, meso sitno isečemo i vratimo u šerpu. Unutrašnjost keramičke posude za pečenje namažemo uljem i obložimo palačinkama. Tri palačinke uvijemo u rolat, sitno isečemo i dodamo u šerpu. Dodamo pavlaku, promešamo i sadržinu iz šerpe preručimo u keramičku posudu. Sadržinu prekrijemo sa preostale 3 palačinke. Pečemo 30 minuta na 220°C. Pileće bat-

ake sa palačinkama sečemo na parčad. Tri parčeta serviramo u dublji tanjir. Dekorišemo kosim parčadima mladog luka i grančicom bosiljka.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ kristalne svetložute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež.

Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



Mešano meso iz rerne

vreme za pripremu
kompleksnost

60 minuta
srednja

za 4 osobe

- 500 g svinjske krtine
- 300 g pilećih grudi • peršun
- 2 skuvana jaja • 100 g kačkavalja
- 1 kašika mešavine začina • 2 kifle
- 150 g svežih šampinjona
- 2 kašike soja sosa • 2 kašike sirćeta
- ulje • maslinovo ulje
- so i mleveni crni biber

komentar

Znaju gurmani šta je dobro.

Svinjsko meso isećemo na šnicle. Na šnicle naneseemo mešavinu začina, istanjimo kuvarskim čekićem, posolimo i pobiberimo. Pileće grudi isećemo na tanku duguljastu parčad, stavimo na činiju i prelijemo soja sosom. Zatim u tiganju na zagrejanom ulju pržimo parčad pilećeg mesa. Isprženu parčad mesa, rešetkastom kašikom vadimo iz tiganja i stavimo na činiju. U isti tiganj stavimo svinjske šnicle da se prže. Kada se isprže sa obe strane šnicle stavimo u vatrotalnu posudu. U istom tiganju pržimo šampinjone isećene na listove. Kada tečnost od šampinjona ispari vratimo parčad pilećeg mesa u tiganj. Kifle isećemo na tanku duguljastu parčad, dodamo u tiganj i promešamo. Kada se isprže sklonimo tiganj sa šporeta. Prethodno skuvana jaja isećemo na parčad i dodamo u tiganj. Zatim dodamo sitno isečen peršun, promešamo i sadržinu iz tiganja naneseemo na šnicle

u posudi. Poprskamo uljem i naneseemo sitno izrendani kačkavalj. Pećemo 30 minuta na 220°C. Mladi luk i listove zelene salate isećemo i stavimo u dublji sud. Posolimo, poprskamo maslinovim uljem i sirćetom, promešamo a zatim salatu naneseemo na činiju za serviranje. Na dva kraja činije serviramo prethodno skuvan pirinač u vidu kupa. Na salatu serviramo Mešano meso iz posude.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Kaberne Sovinjon, purpurno crvene boje, diskretno voćne arome i mirisa na višnju, malinu i na suvo grožđe. Odlikuje se dobro izbalansiranim taninima i karakterističnom elegancijom. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



SAVET

Po mogućstvu šampinjone kupujte komadno, jer umotane u foliju brzo dozrevaju (upakovane pečurke izvadite iz ambalaže i čuvajte ih u papirnoj kesi u frižideru).

Pečurke su sveže, kada su peteljka i kapa međusobno čvrsto povezane.



komentar

Ko proba neće pogrešiti.

Svinjski medaljoni sa pečurkama

vreme za pripremu

30 minuta

kompleksnost

laka

za 4 osobe

- 800 g svinjskog filea • 250 g svežih šampinjona
- 200 g spiralne testenine • 800 g obarenog spanaća
- 70 g putera • 1 limun • 1 glavica crnog luka
- 1 kašika brašna • muskatni oraščić • 1 kocka za supu
- ulje • so i mleveni crni biber

U šerpu, na šporetu, u provrelu, posoljenu vodu stavimo testeninu da se kuva. U drugu šerpu, u provrelu vodu, stavimo kocku za supu. File isečemo na parčad. Parčad filea istanjimo kuvarskim čekićem, posolimo, pobiberimo i pržimo u tiganju na rastopljenom puteru. Kada se isprže sa obe strane medaljone stavimo na činiju a u istom tiganju pržimo sitno isečenu glavicu crnog luka. Kada luk omekša dodamo šampinjone isečene na listove. Zatim dodamo obaren spanać, brašno, promešamo, dodamo supu, izrendani muskatni oraščić i koru limuna. Skuvanu testeninu procedimo. Po sredini činije za serviranje stepenasto poređamo medaljone. Na jednu stranu medaljona serviramo pečurke sa spanaćem a na drugu skuvanu testeninu. Jelo dekorišemo

sa dve kriške limuna, jednom rotkvicom zasečenom u formu cveta i listom rotkvice.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Merlo, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, rubincrvene boje. Odlikuje se aromom prezrelog grožđa, meda i karameliziranih šumskih plodova. Harmonični ukus ovom vinu daje balans kiseline, ekstrakta alkohola, zaokružen slatnijakavim i jakim ukusom.

Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



Mantovanski mesni rolat

vreme za pripremu
kompleksnost

50 minuta
srednja

za 4 osobe

- 4 šnicle od svinjskog buta
- 100 g krugova mortadele
- 100 g ementalera • 100 g sira
- 100 g mocarele • peršun
- 30 g putera • 200 ml belog vina
- 2 kašike paradajz sosa
- 1 kocka za supu
- ulje • so i mleveni crni biber

komentar

Nestao je za sekundu.

Šnicle posolimo, pobiberimo i poredamo jednu na drugu da upiju začine. Mocarelu sitno isečemo i stavimo u dublji sud. Dodamo sitno izrendan sir i sitno isečen peršun. Ementaler isečemo na 4 tanke duguljaste parčadi. Istanjimo šnicle kuvarskim čekićem. Na svaku šniclu stavimo po jedan krug mortadele, zatim parče ementalera i naneseemo fil iz suda. Filovane šnicle uvijemo u rolate, učvrstimo čačkalicama i pržimo u tiganju na rastopljenom puteru i zagrejanom ulju. U šerpu sa vodom, na šporetu, stavimo kocku za supu. Dodamo paradajz sos. U tiganj sa isprženim rolatima sipamo belo vino, dodamo 5 kutlača supe, poklopimo tiganj i ostavimo rolate da se dinstaju 30-ak minuta. Izvadimo rolate i odstranimo čačkalice. Na tan-

jir za serviranje stavimo prethodno skuvan pirinač koji prelijemo sosom iz tiganja. Sos naneseemo i na tanjir. Rolate isečemo na parčad i poredamo na tanjir u vidu cveta. Dekoriseemo listovima peršuna i poprskamo maslinovim uljem.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Vranac intenzivne tamnorubin crvene boje. Vino ima naglašenu aromu izmešanih suvih šljiv, kupina i ribizli. Odlikuje se bogatim i punim ukusom, sa puno tani na i jedinstvenim finišem. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



Šnicle u ljutom sosu

vreme za pripremu
kompleksnost

40 minuta
srednja

za 4 osobe

- 4 svinjske šnicle
- 100 g krugova šunkarice
- 200 g mariniranih šampinjona
- 1 skuvano jaje • 50 g ajvara
- 1 kašika mešavine začina
- 125 ml neutralne pavlake
- 1 ljuta zelena paprika • peršun
- 400 ml belog vina • 1 kašika gustina
- 4 češnja belog luka
- ulje • so i mleveni crni biber

komentar

Da Vam se nije prijelo....

Šnicle posolimo, pobiberimo, istanjimo kuvarskim čekićem i premažemo ajvarom. Na svaku šniclu stavimo po dva kruga šunkarice i jednu četvrtinu skuvanog jajeta. Filovane šnicle uvijemo u rolat, učvrstimo čačkalicama, uvaljamo u brašno i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Šampinjone isečemo na listove, češnjeve belog luka na parčad a ljutu papriku i peršun sitno isečemo. Kada porumene sa svih strana, rolate izvadimo iz tiganja i odstranimo čačkalice. U istom tiganju pržimo šampinjone, papriku i beli luk. Vratimo rolate u tiganj i sipamo belo vino. Pobiberimo, posolimo, dodamo mešavinu začina, isečen peršun, promešamo i ostavimo sadržinu da se kuva 15 minuta. U sud sa gustinom dodamo neutralnu pavlaku i promešamo žicom za mućenje. Rolate izvadimo iz tiganja i stavimo na činiju. Neprekidno mešajući žicom za mućenje u tiganj dodamo razmekšan

gustin. Kada sos dobije potrebnu gustinu sklonimo tiganj sa šporeta. U drugi tiganj, na rastopljen puter, stavimo mešavinu povrća da se prži. Tanjir za serviranje ukrasimo sa dva lista zelene salate. Serviramo šnicle. Na dva kraja tanjira serviramo mešavinu povrća. Šnicle prelijemo ljutim sosom iz tiganja.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Merlo, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, rubin-crvene boje. Odlikuje se aromom prezrelog grožđa, meda i karameliziranih šumskih plodova. Harmonični ukus ovom vinu daje balans kiseline, ekstrakta alkohola, zaokružen slatkastim i jakim ukusom. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



komentar

Al nam je rerna aktualna u ovom broju.



Šnicle u rerni

vreme za pripremu
kompleksnost

120 minuta
laka

za 4 osobe

- 1 kg svinjskih šnicli • 1 kg oljuštenih krompira
- 400 g svežih šampinjona • 200 ml belog vina
- 1 kašika senfa • 1 kašika mešavine začina
- 200 ml vode • ulje • so i mleveni crni biber

Šnicle istanjimo kuvarskim čekićem, posolimo, pobiberimo i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Kada se isprže sa obe strane šnicle izvadimo i stavimo na činiju. U dublji sud stavimo senf, belo vino, vodu, dodamo mešavinu začina, posolimo, pobiberimo i promešamo. Krompire isečemo na krugove a šampinjone na listove. U zemljanu posudu za pečenje stavimo krugove krompira. Na krompire poredamo šnicle a na njih isečene šampinjone. Prelijemo sadržinom iz suda i dodamo masnoću iz tiganja. Posudu poklopimo i stavimo u rernu. Pečemo 90 minuta na 200°C. Na tanjir za serviranje stavimo dva lista zelene salate. Na jednu stranu tanjira stepenasto poredamo šnicle. Na drugu stranu serviramo

krompir. Na šnicle naneseimo šampinjone. Na jedan list salate stavimo tri kriške paradajza a na sredinu jela jedan mladi luk.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Kaberne Sovinjon, purpurno crvene boje, diskretno voćne arome i mirisa na višnju, malinu i na suvo grožđe. Odlikuje se dobro izbalansiranim taninima i karakterističnom elegancijom. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



Punjena teletina

vreme za pripremu 150 minuta
kompleksnost srednja

za 4 osobe

- 1,5 kg telećih grudi
- 150 g seckanih mariniranih šampinjona
- 2 lepinje • 2 jaja • peršun
- 50 g lenti dimljene slanine
- 2 kašike mešavine začina
- pola glavice crnog luka
- 100 ml mleka • 1 kašika senfa
- ulje • so i mleveni crni biber

Mesu odstranimo rebra i zasećemo nožem formirajući džep. U džep kao i na spoljašnju stranu mesa nanese mešavinu začina. Lente slanine isećemo na kocke. Crni luk i šampinjone sitno isećemo. Slaninu i luk pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Pobiberimo i posolimo. Kada se luk i slanina isprže dodamo šampinjone. Sredinu lepinja iskidamo na parčad, stavimo u veći sud i prelijemo mlekom. Dodamo jaje i rukom zamesimo smesu. Zatim dodamo sitno isečen peršun, sadržinu iz tiganja, senf i promešamo. Pomoću kašike smesom punimo džep u mesu. Zatvorimo džep štapićem za ražnjiće i stavimo meso u tepsiju. Poprskamo uljem i prelijemo sa 300 ml vode. Pećemo 2 sata na 200°C. Ispečenom mesu odstranimo štapić i isećemo na parčad. Na jednu stranu činije serviramo prethodno skuvanu mešavinu povrća. Na drugu stranu stepenasto poredamo parčad mesa. Parčadima perca mladog luka i sa dva šeri paradajza dekorišemo Punjenu teletinu.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Kaberne Sovinjon, purpurno crvene boje, diskretno voćne arome i mirisa na višnju, malinu i na suvo grožđe. Odlikuje se dobro izbalansiranim taninima i karakterističnom elegancijom. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



komentar

Po ko zna koji put, na drugi način

Prijemnik M. Brdovc, Foto M. Petrović

Neobično pečenje

vreme za pripremu
kompleksnost

90 minuta
srednja

za 4 osobe

- 300 g juneće krtine
- 300 g svinjske krtine
- 150 g krugova šunkarice • 1 zemička
- 2 jaja • 4 kisela krastavca
- 1 glavica crnog luka • 100 ml mleka
- 1 sardina iz konzerve • 1 jaje
- 250 g kačkavalja • 1 limun
- 1 kašika mešavine začina
- 1 svež krastavac • 1 paradajz
- ulje • so i mleveni crni biber

komentar

Kakvo je da je, dobro je...

Zemičku iskidamo na parčad, stavimo u sud i prelijemo mlekom. Juneće i svinjsko meso isečemo na parčad a zatim sameljemo u mašini. Parčadima hleba istisnemo višak mleka i dodamo u sud sa samlevenim mesom. Dodamo češnjeve belog luka, krugove šunkarice i sadržinu još jednom sameljemo u mašini. Kisele krastavce i sardinu sitno isečemo i dodamo u sud. Glavicu crnog luka sitno isečemo, ispržimo u tiganju na zagrejanom ulju i dodamo u sud. Sadržinu posolimo, pobiberimo, dodamo mešavinu začina, dva jaja i mesimo smesu rukom. Kačkavalj isečemo na tanku parčad. Smesu od mlevenog mesa rastanimo na najlonskoj foliji. Na sredinu smese poredamo parčad kačkavalja i pomoću folije uvijemo rolat. Rolat uvaljamo u prezlu i stavimo u tepsiju poprskanu uljem. Preostalo jaje polupamo i odvojimo belance od žumanca. Belance izmutimo viljuškom a zatim kuvar-

skom četkom premažemo rolat. Rolat oblepimo lentama slaninice. Preostalu parčad kačkavalja poredamo po rolatu. Pečemo 60 minuta na 180°C. Ispečen rolat isečemo na parčad koje stepenasto poredamo na tanjir za serviranje. Krastavac isečemo na kose krugove a paradajz na kriške. Parčad krastavca i paradajza naizmenično poredamo na drugu stranu tanjira, posolimo i poprskamo limunovim sokom.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Kaberne Sovinjon, purpurno crvene boje, diskretno voćne arome i mirisa na višnju, malinu i na suvo grožđe. Odlikuje se dobro izbalansiranim taninima i karakterističnom elegancijom. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C. Prijatno!



SAVET

Iznutrice i mleveno meso moraju se spremiti istog dana kada se kupe.

komentar

Dekoratивно i ukusno.



Pripremio: M. Brčiovski, Foto: M. Petrović

Punjene lignje na ribarski način

vreme za pripremu
kompleksnost

40 minuta
laka

za 4 osobe

- 700 g lignji • 1 limun • 250 g tunjevine iz konzerve
- 1 kašika mešavine začina • peršun • 2 češnja belog luka
- 150 g skuvanog pirinča • 1 paradajz • 1 šargarepa
- 3 rotkvice • 1 veza mladog luka • listovi zelene salate
- maslinovo ulje • so i mleveni crni biber

Lignjama odsečemo pipke. Pipke sitno isečemo i stavimo u veći sud. Dodamo sitno isečen beli luk, rendanu koru limuna, tunjevinu, sitno isečen peršun, mešavinu začina, skuvan pirinač i limunov sok. Paradajz oljuštimo isečemo na kocke i dodamo u sud. Sastojke posolimo, pobiberimo, dodamo maslinovo ulje i promešamo. Filom punimo kuvarski špric a pomoću njega lignje. Punjene lignje učvrstimo čačkalicama i poređamo na roštilj, poprskan maslinovim uljem, da se peku. U veći sud stavimo sitno isečene listove zelene salate, rotkvice i šargarepu isečene na krugove, mladi luk isečen na tanke krugove, posolimo, poprskamo maslinovim uljem, limunovim sokom i promešamo. Na sredinu tanjira serviramo salatu. Oko salate u formi venca nanesimo prethodno skuvan

pirinač. Isprženim lignjama odstranimo čačkalice i poređamo po pirinču. Na jednu polovinu tanjira poređamo polukrugove limuna a na drugu polukrugove narandže. Sa tri polukruga limuna i jednim šeri paradajzom na sredini tanjira završimo dekoraciju.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ kristalne svetložute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



Poštovani čitaoci

Zbog velikog interesovanja za kupovinu
ranih brojeva časopisa i DVD Kuvar-a

HRANA, VINO

Vam izlazi u susret.

Sve prethodne brojeve časopisa i DVD-a
možete naručiti na telefone:

+381 (0)21 66 12 444 i mobilni: +381 (0)62 234 926

Napomena: Zbog poštarine cena zavisi od države iz koje poručujete.

DELICIOUS PLUS D.O.O.
Braće Popović 2/1
21000 Novi Sad, Srbija

Dinarski račun: 265-2010310004505-26
Devizni račun: RS 35265100000005347176

Fijaker gulaš

vreme za pripremu
kompleksnost

150 minuta
srednja

Glavice crnog luka sitno isečemo i pržimo u šerpi na zagrejanom ulju. Kada luk omekša dodamo sitno isečene češnjeve belog luka, mlevenu crvenu papriku, sirće, sipamo vodu i promešamo. Kada se luk isprži sadržinu iz šerpe preručimo u blender i izmiksamo. Izmiksano smesu vratimo u šerpu na šporetu. Dodamo meso isečeno na kocke, izrendanu koru limuna, paradajz sos, kim, majoran, posolimo, pobiberimo, sipamo 150 ml vode, promešamo i ostavimo gulaš da se kuva 2 sata. Kiseli krastavac isečemo na polovinu po dužini a zatim polovine isečemo u formu lepeza. U tiganju, na šporetu, na zagrejanom ulju ispržimo jaje na oko. Izvadimo jaje a zatim u istom tiganju ispržimo viršlu. Isprženu viršlu zasečemo na četvrtine po dužini. Gulaš serviramo u dublji tanjir. Na gulaš stavimo jaje na oko. Na jaje stavimo dve lepeze od kiselog krastavca. Zatim na tanjir stavimo viršlu u formi cveta. Dekoraciju završimo grančicom mirodije.

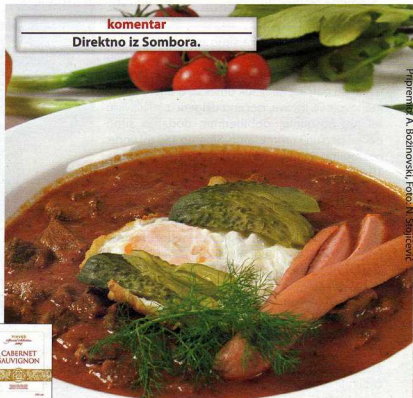
Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Kaberne Sovinjon, purpurno crvene boje, diskretno voćne arome i mirisa na višnju, malinu i na suvo grožđe. Odlikuje se dobro izbalansiranim taninima i karakterističnom elegancijom. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C. Prijatno!

za 4 osobe

- 1 kg juneće krtine • 1 kg crnog luka • 1 viršla • 1 jaje
- 1 mala kašika majorana • 1 kiseli krastavac • 4 češnja belog luka
- 1 limun • 50 ml sirćeta • 2 kašike paradajz sosa
- pola male kašike kima • 500 ml vode
- 2 kašike mlevene crvene paprike • ulje • so i mleveni crni biber

komentar

Direktno iz Sombora.



Užička mućkalica

vreme za pripremu
kompleksnost

20 minuta
laka

Pečenicu isečemo na duguljastu parčad, uvaljamo u brašno i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Paprikama odstranimo peteljke i semenke, isečemo na duguljastu parčad i dodamo u tiganj. Zatim u tiganj sipamo 150 ml vode, sadržinu posolimo, pobiberimo i promešamo. Prelijemo izmućenim jajima, dodamo kajmak i promešamo. Na dasku za serviranje stavimo polovinu lepinje. Rešetkastom kašikom vadimo sadržinu iz tiganja i serviramo na dasku. Dekoriramo listom zelene salate na koji stavimo paradajz zasečen na četvrtine. Dekoraciju Užičke mućkalice završimo grančicom peršuna.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Merlo, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, rubincrvene boje. Odlikuje se aromom prezrelog grožđa, meda i karameliziranih šumskih plodova. Harmonični ukus ovom vinu daje balans kiseline, ekstrakta alkohola, zaokružen slatnijakavim i jakim ukusom. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



za 4 osobe

- 8 zelenih paprika • 3 jaja • 200 g kajmaka
- 750 g debljih parčadi pečenice • 2 kašike brašna
- ulje • so i mleveni crni biber

komentar

U kajmaku je finta.



Pripremio: A. Božinovski, Foto: M. Petrović

Džigerica na venecijanski način

vreme za pripremu
kompleksnost

30 minuta
laka

Glavice crnog luka sitno isečemo i pržimo u tiganju na zagrejanom maslinovom ulju i rastopljenom puteru. Džigericu isečemo na tanku parčad. Kada luk omekša, u tiganj dodamo lovorove listove, isečenu džigericu, mešavinu začina, posolimo, pobiberimo, dodamo sitno isečen peršun i promešamo. Sipamo 150 ml vode, poklopimo tiganj i ostavimo sadržinu da se dinsta 10-ak minuta. U šerpu, na šporetu, sipamo 300 ml vode, dodamo mešavinu začina, puter i neprekidno mešajući žicom za mućenje dodajemo palentu. Posle par minuta kuvanja sklonimo šerpu sa šporeta. I tiganj sa izdinstanom džigericom sklonimo sa šporeta. Na jedan kraj činije za serviranje stavimo list endivije na koji stavimo jedan šeri paradajz i grančicu mirođije. Pored salate stavimo tri kruga šargarepe. Zatim na činiju serviramo sadržinu iz tiganja i tri kugle palente.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Vranac intenzivne tamnorubin crvene boje. Vino ima naglašenu aromu izmešanih suvih šljiva, kupina i ribizli. Odlikuje se bogatim i punim ukusom, sa puno tanina i jedinstvenim finišem.

za 4 osobe

- 500 g teleće crne džigerice • peršun • 1 kašika mešavine začina
- 50 g putera • 3 glavice crnog luka • 4 lovorova lista
- maslinovo ulje • so i mleveni crni biber

Pripremio: A. Božinovski, Foto: M. Petrović



komentar

Da ne prođe broj bez italijanskog jelo.

Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!

VINARSKI PODRUM
TIKVEŠ

Tetovska tava

vreme za pripremu
kompleksnost

120 minuta
srednja

U sud stavimo mleveno meso, posolimo, pobiberimo, promešamo rukama i od mesa formiramo okrugle čufte. Ramstek, svinjsku krtinu, jagnjeću džigericu, lente slanina i 1 paradajz isečemo na kocke. U šerpi, na šporetu, na zagrejanom maslinovom ulju pržimo parčad mesa, slanina i čufte. Dodamo šampinjone i češnjeve belog luka isečene na parčad. U sud sa praškom za krem supu sipamo 150 ml vode i promešamo žicom za mučenje. Zatim u šerpu dodamo parčad džigerice, paradajza, razmekšanu krem supu, posolimo, pobiberimo i promešamo. Šerpu poklopimo i ostavimo sadržinu da se kuva 40 minuta. Sadržinu iz šerpe preručimo u keramičku posudu za pečenje. Dodamo suve paprike isečene na parčad i paradajz isečen na krugove. Pečemo u rerni 40 minuta na 200°C. Izvadimo posudu iz rerne i naneseimo krupno izrendan kačkavalj. Vratimo u rernu i pečemo još 10 minuta na istoj temperaturi. Tetovsku tavu dekorisemo grančicom francuskog peršuna.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Merlo, iz vinarskog područja TIKEŠ. Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!

VINARSKI PODRUČJE
TIKEŠ

za 4 osobe

- 250 g svinjske krtine • 250 g jagnjeće crne džigerice
- 250 g mešanog mlevenog mesa • 250 g junećeg ramsteka
- 100 g lenti dimljane slanina • 2 češnja belog luka
- 1 kesica krem supe od šampinjona • 2 paradajza
- 50 g ovčijeg kačkavalja • 3-4 suve crvene paprike • 100 ml belog vina
- 250 g mariniranih šampinjona • maslinovo ulje • so i mleveni crni biber

komentar

Pogledajte namirnice i sve će vam biti jasno.



Pripremio: M. Bričovski, Foto: A. Zdravković

T **TEODORA**
pharma line

Dijetetski proizvodi su dodaci ishrani - nisu lek.
Pročitati priloženo uputstvo. Konsultujte se sa lekarom ili farmaceutom.

VITALON
BIOPHARM

SVE NAŠE PREPARATE MOŽETE KUPITI U APOTEKAMA

STRES; NERVOZA

DIJABETES; GOJAZNOST



352,50 din.

LEXOVAL FORTE tablete

sadrže ekstrakte: valerijane, hmelja, melise i mente. Deluje umirujuće, smanjuje nervozu i napetost, ublažava razdražljivost, poboljšava koncentraciju, dobro se podnosi, ne izaziva zavisnost.

CIMET + J. SIRĆE tablete

Cimet u kombinaciji sa jabukovim sirćetom ublažava problem dijabetesa, potpomaže stabilizaciju šećera u krvi, sagoreva masne naslage, snižava holesterol i povoljno deluje kod tretmana mršavljenja.



432,50 din.

MEMORIJA; CIRKULACIJA

MASLINA GINKO tablete



406,00 din.

Ext. masline održava krvne sudove u elastičnom i prohodnom stanju, reguliše holesterol, pomaže prevenciju ateroskleroze, hipertenzije, dijabetesa. Ginko poboljšava koncentraciju i pamćenje, smanjuje mogućnost pojave vrtoglavice, poremećaja periferne cirkulacije (hramanje, grčevi u nogama). U sinergiji ekstrakt masline i ginka pomaže u smanjenju rizika od moždanog udara.

ZGLOBOVI I KOSTI

GLUKOZAMIN + SILICIJUM tablete

Preporučuje se kod upale i otečenosti zglobova, usporava trošenje hrskavice i vezivnih tkiva, osteoartritis i išijasa. Silicijum sprečava dekalifikaciju kostiju, bolna stanja uzrokovana upalom zglobova, pomaže bržem zarastanju kostiju i bržem oporavku nakon sportskih povreda.



406,00 din.

www.vitalon-group.com

ZA SVE INFORMACIJE JAVITE SE NA KORISNIČKE TELEFONE:

021 6 323 262, 6 322 702

BiH: ICM Bijeljina 055 227 055

Šaran na mađarski način

vreme za pripremu
kompleksnost

40 minuta
laka

U šerpu sa vodom, na šporetu, stavimo kocku za supu. Glavice crnog luka sitno isečemo i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Kada luk omekša dodamo 1 kašiku mlevene crvene paprike, sitno isečen češanj belog luka, paradajz sos, brašno, posolimo, pobiberimo i promešamo. Dodamo supu i promešamo žicom za mućenje. Šaranu odsečemo glavu i isečemo na parčad. Parčad šarana dodamo u tiganj. Dodamo sok od pola limuna, pobiberimo, posolimo i promešamo. Kada se riba izdinsta sklonimo tiganj sa šporeta. Rešetkastom kašikom izvadimo parčad ribe, stavimo na činiju a u tiganj dodamo pavlaku i promešamo žicom za mućenje. Na činiju za serviranje naneseemo prethodno skuvan pirinač. Na pirinač stepenasto poređamo parčad ribe. Ribu i pirinač prelijemo sosom iz tiganja i dekoriramo sa tri grančice mirođije.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ kristalne svetložute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež.

Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



za 4 osobe

- 1 šaran od oko 1,5 kg • 1 češanj belog luka • 1 limun
- 1 kašika mlevene crvene paprike • 1 kašika brašna
- 1 kašika paradajz sosa • 2 glavice crnog luka
- 200 ml kisele pavlake • 1 goveđa kocka za supu
- ulje • so i mleveni crni biber

komentar

Ko proba oduševiće se.



Pripremio: A. Božinovski, Foto: M. Petrović

Pastrmka na kajmaku

vreme za pripremu
kompleksnost

30 minuta
laka

Pastrmke isečemo na filete odstranjujući glavu, rep, peraja i kosti. Filete sečemo na polovine i posolimo sa obe strane. U tiganj, na šporetu, stavimo kajmak da se rastopi. Parčad ribe uvaljamo u kukuruzno brašno i pržimo u tiganju na rastopljenom kajmaku. U drugom tiganju, na zagrejanom ulju, pržimo mešavinu povrća. Isprženu parčad ribe poređamo na činiju za serviranje a tiganj vratimo na šporet. Dodamo sirće, sitno isečen peršun i beli luk, posolimo, promešamo i kada sos dobije potrebnu gustinu sklonimo tiganj sa šporeta. Mešavinu povrća posolimo, pobiberimo i promešamo. Sosom prelijemo parčad ribe. Na jednu stranu činije stavimo grančice mirođije, nane i dva parčeta limuna. Na drugu stranu serviramo mešavinu povrća. Dekoraciju završimo sa dva šeri paradajza.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Temjanika, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zelenkaste nijanse. Bogato je muskatno cvetnim aromama, ukusa temjanike, ruže i mandarine.

Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe

za 4 osobe

- 2 pastrmke • 200 g kajmaka • 150 g kukuruznog brašna
- peršun • 4 češnja belog luka • 100 ml sirćeta
- ulje • so i mleveni crni biber

Pripremio: A. Božinovski, Foto: M. Petrović



komentar

Op, još jedan recept iz Užice :)

Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!

VINARSKI PODRUMI
TIKVEŠ

Šaran na vojvođanski način

vreme za pripremu
kompleksnost

30 minuta
laka

za 4 osobe

- 1 šaran od oko 1,5 kg
- 100 g oštrog brašna
- 100 g konzerviranih zrna kukuruza
- 1,5 kašika mlevene crvene paprike
- 2 kašike mešavine začina
- 1 glavica crnog luka • 50 g gustina
- 2 češnja belog luka • peršun
- 50 ml sirćeta • 50 ml belog vina
- 100 g kukuruznog brašna
- 3 jaja • ulje • so i mleveni crni biber

komentar

Znaju Lale šta je dobro.

Šaranu odsećemo glavu i isećemo na parčad. Na parčad šarana nanesimo mešavinu začina sa obe strane. U sud sa kukuruznim brašnom dodamo mlevenu crvenu papriku i promešamo. Dva jaja posolimo i izmutimo viljuškom. Parčad šarana uvaljamo prvo u brašno, zatim u jaja i na kraju u mešavinu kukuruznog brašna i paprike. Pržimo u tiganju u većoj količini zagrejanog ulja. Isprženu parčad ribe stavimo na činiju obloženu papirom da upije nepotrebnu masnoću. Glavicu crnog luka sitno isećemo i pržimo u šerpi na zagrejanom ulju. Dodamo izgnječene češnjeve belog luka, nekoliko grančica peršuna, belo vino, sirće, 150 ml vode, mešavinu začina, pobiblerimo i promešamo. U sud sa gustinom sipamo 50 ml vode i promešamo žicom za mučenje. Nprekidno mešajući žicom u šerpu dodamo razmekšan

gustin. Sklonimo šerpu sa šporeta i sadržinu ispasiramo mikserom. Zatim dodamo jedno žumance, zrna kukuruza, sitno isečen peršun i promešamo. Na dva kraja činije za serviranje stavimo listove zelene salate. Na druga dva kraja serviramo prethodno skuvane krugove krompira. Na sredinu činije stepenasto poredamo isprženu parčad šarana i preljevimo sosom iz šerpe. Dekoriramo grančicama peršuna.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Traminac, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zlatnožute boje. Odlikuje se naglašenim muskatnim mirisom mešavine cvetova, začina i voća. Ukus je u potpunosti aromatičan, a istovremeno mek i dugotrajan. Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!





Uređuje:
Minja Bogdanovski
iz Kraljeva.

Sremuš ili medveđi luk (*Allium ursinum*)

Sremuš je poznat i pod nazivima cremoš, sremuž, sremuša, medveđi luk, divlji luk, itd. Sremuš raste na vlažnim livadama bogatim humusom, ispod žbunova i u listopadnim i planinskim šumama.

Njegov prodorni miris belog luka oseti se i pre nego što se biljka ugleda. Zbog ovog mirisa se i zove divlji beli luk i nikako ne može da se pobrk sa đurđevkom iako su im listovi slični.

U sremušu se krije velika lekovita moć, ima antibakterijska svojstva, snižava krvni pritisak, utiče na stvaranje krvi, jača pamćenje itd. Priča se i da ga medvedi traže kada se probude

iz zimskog sna da bi njime očistili želudac i krv, pa je jedno od narodnih imena ove biljke upravo "medveđi luk".

U našem narodu postoji uverenje da nijedna biljka ne čisti tako dobro sistem za varenje i krv kao sremuš. Pošto sušenjem listovi gube lekovitost, njih je najbolje koristiti u svežem stanju. List se sitno nasecka i doda u salate, krompir, supe i čorbe (na kraju) i druga jela koja inače začinjavamo peršunom.

Napravite ukusnu i zdravu salatu tako što ćete listove sremuša oprati i sitno iseckati, zatim pomešati sa paradajzom iz flaše i preliti maslinovim uljem.

Da bi ste sremuš imali u kući tokom cele godine, pripremite ga u obliku alkoholne esencije.



Esencija od sremuša

Listove sremuša sitno iseckati i sa njima rastresito napuni flašu do grlića a zatim u flašu sipati domaću rakiju jačine 38-40 %. Držati na suncu ili toplom mestu 14 dana. Nakon toga, rakiju procediti od sremuša i dobijenu esenciju koristiti tako što u malo vode stavi 10 kapi esencije sremuša i ova tečnost se treba piti svakog dana. Ova esencija podstiče proces pamćenja i sprečava nastanak ateroskleroze. Takođe nestaju srčane smetnje i nesanica koje potiču od lošeg varenja, a i pritisak postepeno opada.

Vino od sremuša

Puna šaka sitno naseckanih listova se prokuva u 250 ml belog vina, po ukusu zaslađi medom i tokom dana pije polako, gutljaj po gutljaj. Vino od sremuša smanjuje sluz u plućima i dugotrajan kašalj.



Doručak za dvoje

Na pobrašnjenoj podlozi razvući omeškalo lisnato testo na 15 x 30 cm a onda ga podeliti na dva dela da se dobiju dva kvadrata od 15x15 cm. Odgovarajuće okrugle, vatrostalne posude podmazati, staviti lisnato u nju, tako da čoškovii budu podignuti na gore. Paradajz iseći na tanke kolutove i po 4 složiti na oba lisnata testa. Mladi luk sitno iseckati i staviti preko paradajza, a onda na sitno izrendati trapist.

1



Tri tanke šnite bekon slanine složiti u krug, kao zid (slika 1).

U sredinu staviti jaje, a onda opet trapis i ako je preostalo još luka (slika 2).

Zagrejjati rernu na 220 °C i peći

2

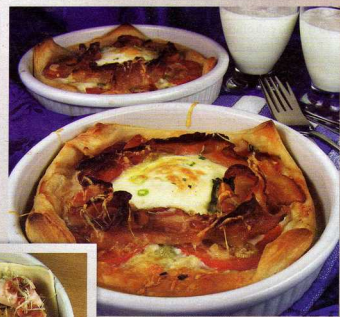


3



Potrebno je:

- 250 g lisnatog testa (1 ploča)
- 1 manji paradajz
- 1 mladi luk
- 2 jaja
- 50 g trapista
- 6 tankih šnita bekon slanine



oko 15 minuta. Ostaviti 10 minuta da se prohladi, a onda služiti u posudama u kojima se peklo, uz čašu jogurta ili kiselog mleka. (slika 3).

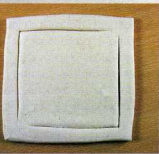
Cimet jabuke

Na pobrašnjenoj podlozi oklagijom razvucite odmrznu-to lisnato testo na 0,5 cm debljine. Secite kvadrate 10x10. Oštrim nožem isećite "ram" širine 1 cm s'time što dva čoška od "rama" ne sećete od kraja (slika 1).

Premažite ivicu kvadrata vodom, a onda jednu stranu "rama" prebacite na suprotni ugao kvadrata (slika 2).

Ponovite postupak i sa drugim delom (slika 3).

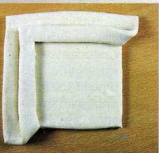
1



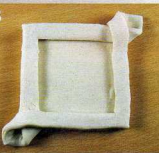
Viljuškom umu-tite jaje, pa četkicom premažite ram. Stavite na pleh obložen papirom za pećenje i pecite u zagrejjanoj rerni na 200 °C oko 20-25 minuta ili već zavisno od vaše rerne.

U međuvremenu spremite jabuke. Staviti

2



3



Potrebno je:

- 1/2 kg lisnatog testa
- 2 veće jabuke
- 4 kašike smeđeg šećera
- 2 kašike soka od limuna
- 30 g maslaca
- cimet
- 1 jaje
- 200 ml slatke pavlake



maslac u odgovarajuću šerpicu i dodati oljuštene i na kriške isećene jabuke. Staviti šećer i sok od limuna, promešati i ostaviti da se kuva sve dok jabuke ne omeškaju i dok ne ispari skoro sva tečnost. Kada su jabuke gotove, preko njih posuti jednu kašičicu cimeta i ostaviti da se jabuke ohlade.

U sredinu ispećenog i ohlađenog lisnatog testa staviti umućenu slatku pavlaku, a onda preko složiti jabuke. Posuti sa još malo cimeta i služiti odmah.

San Junske noći

Za čokoladne čaše:

- 250 g crne čokolade za kuvanje
- 80 g bele čokolade za kuvanje
- 3 kašike ulja • 10 malih plastičnih čaša (50 ml)

Za fil:

- 1 puding od jagoda • 350 ml mleka
- 150 ml slatke pavlake • 3 kašike šećera

Za ukrašavanje:

- jagode
- 100 ml slatke pavlake

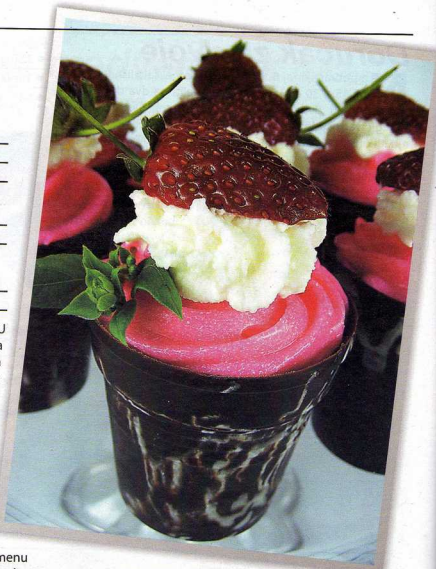
Belu čokoladu otopiti sa jednom kašikom ulja. U kesicu za zamrzivač sipati otopljenu čokoladu, a onda makazama odseći vrh kese, tako da rupica bude mala. Unutrašnji deo plastičnih čaša šarati belom čokoladom, zatim čaše staviti u frižider na 10 minuta. U međuvremenu otopiti crnu čokoladu i dodati ostatak ulja. U svaku čašicu sipati po tri kašičice otopljene čokolade. Čašu okretati u ruci tako da se čokolada ravnomerno rasporedi po unutrašnjem delu čaše. Čašu staviti u frižider na hlađenje. Uzeti drugu čašu i ponoviti postupak sa čokoladom, a onda i nju staviti u frižider. Tako uraditi sa svim čašama. Kada ste završili sa poslednjom čašom i ostavili je u frižideru, krenete opet iz početka. Uzmite prvu čašu koju ste stavili u frižider (a u međuvremenu se čokolada stegla), ponovo sipajte tri kašičice istopljene čokolade i ponovite postupak kao i prvi put. Ovaj postupak je

potrebno ponoviti tri puta.

Kada se čokolada stegla, makazama recnu-

ti na dva suprotna dela čaše, povući prema dole da se čaša pocepa, zatim plastičnu čašu raširiti i izvući čokoladnu čašu. Čokoladne čaše ostavite u frižideru dok spremate fil.

250 ml mleka staviti sa tri kašike šećera da se kuva. U preostalih 100 ml mleka sipati puding i promešati da nema grumuljica. U provrelo mleko sipati rastopljeni puding i kuvati dok se ne zgusne. Kada je gotov, skloniti sa vatre. Posudu u kojoj se kuvao puding pokriti rastegljivom folijom i ostaviti dok se puding skroz ne ohladi. Umuti 150 ml slatke pavlake i dodati je u već ohlađen puding. Miksati dok se sve lepo ne izjednači. Fil sipati u kesu sa većim zvezdastim nastavkom i pomoću njega puniti čokoladne čaše. Umuti 100 ml slatke pavlake i dobijenim šlagom ukrašiti čokoladne čaše. Na šlag staviti jednu polovinu jagode. Čuvati u frižideru do služenja.



Grčka čokoladna baklava

Potrebno je:

- 1 kg tankih kora za baklavu • 250 g mlev. oraha • 100 g seck. oraha
- 200 g mlečne čokolade • 50 g čokolade za prelivanje • 3 kašike šećera • 3 kašike griza
- narendana kora od 1 limuna • 200 ml ulja • 100 ml mineralne vode • 1/2 margarina

Šerbet:

- 1 kg šećera
- 750 ml vode



Mineralnu vodu i ulje staviti na vatru da provri, samo jedan ključ. Skloniti i malo prohla-

dit. U veću, dublju posudu izmešati mlevene i seckane orahe, šećer, griz, na sitno izrendanu čokoladu i koru limuna. Uzeti jednu koru, poprskati mešavinom ulja i vode, staviti iglu za pletenje na 5 cm od početka kore i preklopiti (slika 1).

Preko preklapljenog dela staviti nadev (slika 2), oko 2 kašike. Pomoću igle, motati koru (slika 3) ali nemojte je mnogo zatezati prilikom motanja. Vrh igle nasloniti na ivicu tepsije i koru nabirati (gužvati) na iglu, a iglu polako izvlačiti (slika 4).

Slagati tako koru, po koru, jednu do druge. Margarin istopiti i preliti preko baklave, a onda baklavu isecite na željenu veličinu. Staviti da se peče na 200 °C oko 20 minuta, dok blago ne porumeni. U međuvremenu, skuvati šerbet kojim se prelije pečena baklava još dok je u tepsiji i ostavi se u njoj dok ne upije šerbet. Servirana baklava, prelije se istopljenom čokoladom.

Tepsija u kojoj se peče baklava mora biti manja zbog nabiranja (23x33).

Može se spremati i za dane posta, samo se mlečna čokolada zameni posmom.



komentar

Ala je ime...



Robinja

vreme za pripremu

60 minuta

kompleksnost

srednja

• 12 jaja • 250 g šećera u prahu • 250 g margarina

• 300 g čokolade za kuvanje • 200 g mlevenog plazma kekisa

• 150 g šećera u prahu • 5 kesica praška za šlag • 500 ml mleka

Čokoladu lomimo na parčad i stavimo da se topi na pari. Mikserom izmutimo margarin. Jaja polupamo i odvojimo belanca od žumanaca. U sud sa žumancima dodamo 250 g šećera u prahu i mutimo mikserom dok se šećer ne rastopi. Zatim dodamo izmućeni margarin, rastopljeni ohlađenu čokoladu i mutimo mikserom dok se sastojci ne sjedine. Mikserom izmutimo belanca, dodamo 150 g šećera u prahu i mutimo dok se šećer ne rastopi. Smesu sa žumancima dodamo u sud sa izmućenim belancima, zatim dodamo 150 g mlevenog plazma kekisa i mešamo varjačom dok nedobijemo homogenu smesu. Tepsiju obložimo kuvarskim papirom. U tepsiju naneseemo polovinu pripremljene smese. Pečemo 15 minuta na 180°C. Preostaloj smesi dodamo 50 g mlevenog plazma kekisa i mešamo dok se fil ne sjedini. U sud sipamo mleko, dodamo prašak za šlag i mutimo mikserom dok šlag nedobije potrebnu čvrstinu. Ispečenoj kori odstranimo kuvarski papir i isećemo na 4 jednake lente. Odsećemo krajeve

lenti da dobijemo ravnu površinu. Na pravougaonu tacnu stavimo prvu lentu i premažemo filom. Na fil naneseemo šlag a zatim stavimo drugu lentu. Naizmenično nanosimo fil i šlag dok ne potrošimo sve lente. Poslednu lentu premažemo filom. Preostalom filom punimo kuvarski špric i ukrašimo krajeve gornje površine a zatim i krajeve stranice torte. Preostalom šlagom punimo kuvarski špric i prekrijemo stranice i gornju površinu torte.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



Tropska torta

vreme za pripremu
kompleksnost

40 minuta
srednja

- 400 g mlevenih piškota
- 3 kesice praška za šlag • 3 banane
- 500 g kivija • 230 ml mleka
- 4 kesice praška za puding od vanile
- 250 g margarina • 8 kašika šećera
- 1 l mleka • 200 g šećera u prahu

komentar

Logično, za tropske vrčine.

U šerpu, na šporetu, sipamo 600 ml mleka, dodamo 8 kašika šećera i promešamo. U preostalo mleko dodamo prašak za puding i promešamo žicom za mućenje. U provrelo mleko dodamo razmekšan puding neprekidno mešajući žicom za mućenje. Kada puding dobije potrebnu gustinu sklonimo šerpu sa šporeta i ostavimo da se ohladi. Ohlađen puding preručimo u veći sud, dodamo margarin, šećer u prahu i izmutimo mikserom. Zatim dodamo mlevene piškote i promešamo varjačem. Banane isećemo na četvrtine po dužini a zatim na parčad. Parčad banana dodamo u sud i promešamo. Kivije oljuštimo i isećemo na krugove. Polovinu smese namočimo na tacnu i pomoću noža oblikujemo tortu. Na tortu poređamo krugove kivija. Na kivi

nanesimo preostalu smesu. U sud sipamo 230 ml mleka, dodamo prašak za šlag i mutimo mikserom dok šlag nedobije potrebnu čvrstinu. Šlagom punimo kuvarski špric i prekrijemo celu tortu. Na gornju površinu poređamo dva kruga kivija. Polukrugovima naranđe završimo dekoraciju.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe. Prijatno!



Priprema: Stokovski, Foto M. Petrović



Franc Ferdinand torta

vreme za pripremu 60 minuta
kompleksnost srednja

ZA PATIŠPANJ • 12 jaja

- 280 g mлевениh badema
- 250 g šećera u prahu

ZA FIL • 140 g putera

- 50 ml soka od višanja iz kompota
- 3 skuvana jaja
- 140 g čokolade za kuvanje
- 140 g šećera u prahu

Pripremamo patišpanj. Jaja polupamo i odvojimo belanca od žumanaca. U veći sud stavimo 12 žumanaca a u dva suda stavimo po 6 belanaca. U sud sa žumancima dodamo šećer u prahu i mutimo mikserom dok se šećer ne rastopi. Mikserom izmutimo 6 belanaca u čvrst sneg i dodamo u sud sa žumancima. Zatim dodamo mлевene bademe i mešamo varjačom dok se sastojci ne sjedine. Testo preručimo u okrugli kalup obložen kuvarskim papirom. Pečemo 30 minuta na 180°C. Pripremamo fil. U sud stavimo puter, šećer u prahu i mutimo mikserom dok puter ne postane penast. Dodamo 3 skuvana žumanca, krupno izrendanu čokoladu i mutimo mikserom dok se fil ne sjedini. Patišpanj isećemo po dužini na dva jednaka dela. Prvu koru preli-

jemo sokom od višanja i premažemo filom. Stavimo drugu koru i celu tortu premažemo filom. Tanke polukrugove narandže poređamo po krajevima gornje površine torte. Pored narandži naneseemo mлевene bademe. Na sredini torte formiramo krug od čokoladnih bombona.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



komentar

Omiljeni desert Gavrila Principa :)



komentar

Istina je, uverili smo se...

Slatko zadovoljstvo

vreme za pripremu
kompleksnost

90 minuta
srednja

Pripremamo svetli patišpanj. U sud polupamo jaja, dodamo šećer i mutimo mikserom dok se šećer ne rastopi. Zatim dodamo ulje, mlevene orahe, gustin, suvo grožđe i mešamo varjačem dok se smesa ne sjedini. Testo preručimo u tepsiju obloženu kuvarskim papirom. Pečemo 20 minuta na 180°C. Pripremamo tamni patišpanj. U sud polupamo jaja, dodamo šećer i mutimo mikserom dok se šećer ne rastopi. Zatim dodamo mlevene orahe, gustin, kakao i mešamo varjačem dok se sastojci ne sjedine. Preručimo testo u tepsiju obloženu kuvarskim papirom. Pečemo 20 minuta na 180°C. Pripremamo fil. Polupamo jaja i odvojimo belanca od žumanaca. U sud sa žumancima dodamo šećer, vanilin šećer i mutimo mikserom dok se šećer ne rastopi. Sud stavimo na paru, mešamo žicom za mučenje i dodamo mleko, gustin i čokoladu izlomljenu na parčad. Kada krem dobije potrebnu gustinu, sklonimo sud sa pare i ostavimo da se ohladi. U ohlađen krem dodamo margarin i mutimo mikserom dok se fil ne sjedini. Oba patišpanja isečemo na polovine a zatim odsećemo krajeve da dobijemo ravnu površinu. Na pravouga-

ZA SVETLI PATIŠPANJ • 5 jaja • 200 g šećera • 200 g mlevenih oraħa

• 50 g suvog grožđa • 4 kašike gustina • 2 kašike ulja

ZA TAMNI PATIŠPANJ • 6 jaja • 6 kašika šećera

• 10 kašika mlevenih oraħa • 2 kašike gustina • 1 kašika kakao

ZA FIL • 5 jaja • 200 ml mleka • 15 kašika šećera • 2 kašike gustina

• 100 g čokolade za kuvanje • 2 kesice vanilin šećera • 250 g margarina

onu tacnu stavimo prvu lentu tamnog patišpanja i premažemo filom. Na fil stavimo lentu svetlog patišpanja i filujemo. Na fil stavimo drugu lentu svetlog patišpanja i premažemo filom. Stavimo drugu lentu tamnog patišpanja a zatim celu tortu premažemo filom. Odsećene krajeve patišpanja iskidamo na sitnu parčad i nanesimo po krajevima gornje površine torte. Pored njih poredamo čokoladne kuglice a na sredinu torte poredamo šarene žele bombone. Dekoraciju završimo čokoladnim prelivom.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirene zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje.

Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection!

Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe. Prijatno!



Torta sa pirinčem

vreme za pripremu **60 minuta**
kompleksnost **srednja**

ZA PATIŠPANJ • 5 jaja • 1 narandža

• 5 kašika oštrog brašna

• 5 kašika šećera • 1 vanilin šećer

• 1 limun • pola kes. praš. za pecivo

ZA FIL • 150 g pirinča • 100 ml vode

• 400 ml mleka • 1 mala kaš. cimeta

• 50 ml likera od višanja

• 200 ml slatke pavlake

• 1 vanilin šećer

• 50 g mleka u prahu

ZA UKRAŠAVANJE

• 300 g šljivica iz kompota

• 200 g višanja bez koštica

komentar

Neobično a ukusno.

Pripremamo patišpanj. Jaja polupamo i odvojimo belanca od žumanaca. Polovinu šećera dodamo u sud sa žumancima i mutimo mikserom dok se šećer ne rastopi. Zatim mikserom izmutimo belanca sa preostalim šećerom i vanilinim šećerom. Izmučena žumanca dodamo u sud sa izmučenim belancima, promešamo, dodamo izrendanu koru limuna, limunov sok i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Mešamo varjačem dok se sastojci ne sjedine a zatim testo preručimo u okrugli kalup obložen kuvarskim papirom. Pečemo 25 minuta na 180°C. Pripremamo fil. U šerpu, na šporetu, sipamo mleko, vodu, dodamo cimet, vanilin šećer, izrendanu koru limuna, pirinač i promešamo. Kada se pirinač skuva sklonimo šerpu sa šporeta i ostavimo sadržinu da se ohladi. Sadržinu izmutimo mikserom. U sud sipamo slat-

ku pavlaku, dodamo mleko u prahu i mutimo mikserom dok šlag nedobije potrebnu čvrstinu. Dodamo pririnač, liker i mešamo varjačem dok se fil ne sjedini. Patišpanj sečemo na dva jednaka dela. Prvi deo premažemo filom. Stavimo drugi deo patišpanja. Preostalim filom punimo kuvarski špric i ukrasimo gornju površinu torte. Po filu poredamo višnje. Sečemo tortu na parčad. Tri parčeta serviramo na tanjir, ukasimo preostalim višnjama kao i šljivama iz kompota.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



SAVET

Ako se testo u kalupu odozgo zarumenelo, a kolač još nije skroz ispečen možete preko staviti aluminijumsku foliju.



komentar

Da je bilo još, i to bi nestalo.

Torta od pečenih lešnika

vreme za pripremu
kompleksnost

50 minuta
srednja

• 7 jaja

ZA PATIŠPANJ • 150 g šećera u prahu

• 150 g pečenih mlevenih lešnika • 1 kašika kakaoa

ZA FIL • 250 g šećera • 250 g margarina • 50 g čokolada za kuvanje

Pripremamo patišpanj. Jaja polupamo i odvojimo belanca od žumanaca. Belanca stavimo u sud za mučenje a žumanca u drugi veći sud. Mutimo belanca mikserom i dodamo šećer u prahu. Kada belanca dobiju potrebnu čvrstinu dodamo mlevene lešnike, kakao i mešamo varjačem dok se sastojci ne sjedine. Testo preručimo u tepsiju obloženu kuvarskim papirom. Pečemo 15 minuta na 180°C. Pripremamo fil. U sud sa žumancima dodamo šećer i mutimo mikserom dok se šećer ne rastopi. stavimo sud na paru i dodamo čokoladu izlomljenu na parčad. Mešamo varjačem i kada krem dobije potrebnu gustinu sklonimo sud sa pare. U ohlađen krem dodamo margarin i mutimo mikserom dok se fil ne sjedini. Patišpanj sećemo na dva jednaka dela. Prvi deo premažemo

filom. Stavimo drugi deo patišpanja pa i njega premažemo filom. Sećemo tortu na pravougaonu parčad. Četiri parčeta serviramo na tanjir i dekoriramo sa po tri cela lešnika i zrnima suvog grožđa.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

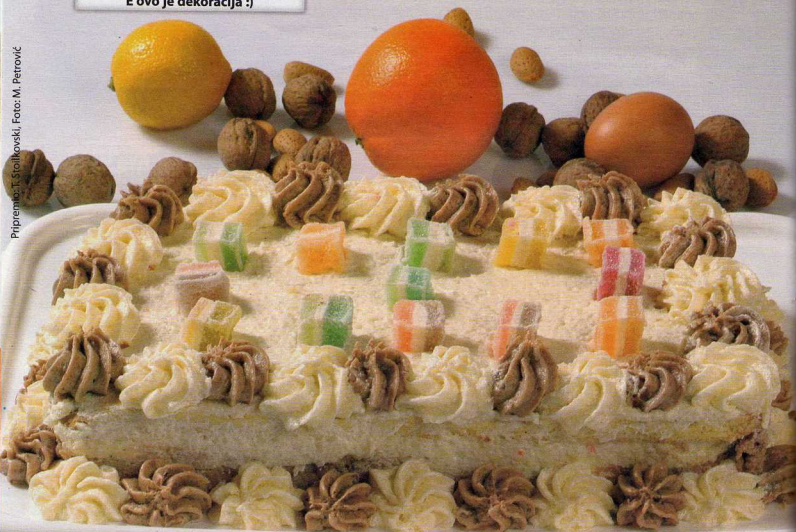
Prijatno!



komentar

E ovo je dekoracija :)

Priprema: T. Stolkovski, Foto: M. Petrović



Jelenina krempita

vreme za pripremu
kompleksnost

70 minuta
laka

ZA PATIŠPANJ • 250 g margarina • 100 g šećera u prahu

• 1 kašika ruma • 2 jaja • 350 g brašna

ZA FIL • 1 l mleka • 200 g gustina • 10 kašika šećera

• 100 g čokolade za kuvanje • 1 limun • 3 žele bombone

• 250 g margarina • 250 g šećera u prahu

Pripremamo patišpanj. U sud stavimo margarin, šećer u prahu, brašno, rum, jedno celo jaje, jedno žumance i mutimo mikserom mešalicama za testo. Testo premesimo na pobrašnenoj radnoj površini. Od testa, oklagijom, razvučemo koru veličine tepsije. Pomoću oklagije koru stavimo u tepsiju i presećemo na dva jednaka dela. Pečemo 20 minuta na 180°C. Pripremamo fil. U sud sa gustinom sipamo 150 ml mleka i promešamo žicom za mućenje. Preostalo mleko sipamo u šerpu na šporetu. Dodamo šećer i promešamo. Neprekidno mešajući žicom za mućenje u provelo mleko sipamo razmekšan gustin. Kada krem dobije potrebnu gustinu sklonimo šerpu sa šporeta. Polovinu krema preručimo u veći sud. Čokoladu lomimo na parčad, dodamo u šerpu sa preostalim kremom i mešamo varjačom da se čokolada brže rastopi. U sud sa kremom dodamo limunov sok, iseckane žele bombone i promešamo. U sud stavimo margarin, šećer u prahu i mutimo mikserom dok margarin ne postane penast. Po polovinu izmućenog margarina dodamo

u oba krema a zatim izmutimo mikserom. Na tacnu za tortu stavimo prvu koru i premažemo braon filom. Na braon fil naneseemo žuti fil. Stavimo drugu koru pa i nju premažemo žutim filom. Preostalim žutim filom punimo kuvarski špric i ukrasimo krajeve gornje površine a zatim i stranice krempite. Zatim pomoću šprica između žutog fila naneseemo kuglice braon fila. Dekoraciju završimo šarenim žele bombonama poredanim po gornjoj površini krempite.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe. Prijatno!



Šarena krempita

vreme za pripremu
kompleksnost

50 minuta
srednja

KORA • 6 jaja • 6 kašika šećera

- 6 kašika brašna • 1 kašika ruma
- 1 limun • 1 narandža
- pola kesice praška za pecivo

PRVI FIL • 2 jaja • 12 kašika šećera

- 100 g praška za puding od vanile
- 16 kašika šećera • 1 l mleka

DRUGI FIL • 200 g mlevenih oraha

- 200 g krem banana • 1 kg keksa
- 300 g žele bombona
- 200 ml negaz. soka od narandže

ZA UKRAŠAVANJE

- 120 g čokolade za kuvanje

Pripremamo koru. U sud polupamo 6 jaja, dodamo šećer i mutimo mikserom dok se šećer ne rastopi. Dodamo izrendanu koru limuna, rum, brašno pomešano sa praškom za pecivo i promešamo. Testo preručimo u pravougaonu tepsiju obloženu kuvarskim papirom. Pečemo 20 minuta na 180°C. Pripremamo prvi fil. U šerpu, na šporetu, sipamo 700 ml mleka, dodamo 12 kašika šećera i promešamo. U preostalo mleko u menzuri dodamo žumanca, prašak za puding i promešamo žicom za mućenje. U procvrelo mleko sipamo smesu iz menzure i sve vreme mešamo žicom za mućenje. Kada krem dobije potrebnu gustinu sklonimo šerpu sa šporeta. Ohlađen krem izmutimo mikserom. Pripremamo drugi fil. Keks lomimo na parčad i stavimo u veći sud. Dodamo mlevene orahe, sok od

narandže, žele bombone i krem banane isečene na sitniju parčad i promešamo sastojke varjačem. Narandžu iscedimo na cediljci i sokom prelijemo ispečenu koru. Na koru naneseemo drugi fil. Zatim naneseemo prvi fil. Sečemo krempitu na kocke. Dve kocke serviramo na tanjir i naneseemo krupno rendanu čokoladu.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



komentar

Pa i nije bog zna kako šarena.

Vajkrem kolač

vreme za pripremu
kompleksnost

30 minuta
laka

- 600 g plazma keksa • 3 jaja • 250 g vajkrema • 1 l slatke pavlake
- 6 kašika šećera • 150 ml mleka

komentar

Još od kiselog kupusa nismo pravili kolač :

Jaja polupamo i odvojimo belanca od žumanaca. Polovinu šećera dodamo u sud sa žumancima i mutimo mikserom dok se šećer ne rastopi. Zatim mikserom izmutimo belanca sa preostalim šećerom. U većem sudu mikserom mutimo slatku pavlaku dok šlag ne dobije potrebnu čvrstinu. Izmučena žumanca dodamo u sud sa izmučenim belancima. Zatim dodamo polovinu izmučenog šlaga, vajkrem i mešamo varjačem dok se fil ne sjedini. Svaki plazma keks potopimo u mleko i prekrijemo dno pravougaone vatros talne posude. Na keks nanese mo fil. Na fil nanese mo novi red keksa potopljenog u mleko. Premaže mo filom a zatim poredamo treći red keksa. Nanese mo preostali fil. Ostavimo tortu da se ohladi. Ohlađenu tortu sečemo na kocke. Jedno parče Vajkrem torte stavimo na tanjir za serviranje. Preostalim šlagom punimo kuvarski špric i ukrasimo parče torte. Kroz cediljku na tortu nanese mo cimet.

Uz ovaj desert predlaže mo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje.



Pripremio: T. Stojković, Foto: N. Stojićević

Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe. Prijatno!



Francuska pita

vreme za pripremu
kompleksnost

50 minuta
laka

- 1 pakovanje lisnatog testa • 100 g suvog grožđa
- 1 vanilin šećer • 150 g šećera • 150 g brašna • 1 l mleka
- 10 jaja

Na pobrašnenoj radnoj površini od lisnatog testa, oklagijom, razvučemo koru. Pomoću oklagije koru stavimo u tepsiju i izbockamo viljuškom. Pečemo 15 minuta na 200°C. Pripremamo fil. U šerpu, na šporetu, sipamo 900 ml mleka, dodamo šećer, vanilin šećer i promešamo. Jaja polupamo i odvojimo belance od žumanca. U sud sa žumancima dodamo preostalo mleko, brašno i promešamo žicom za mućenje. Neprekidno mešajući žicom u provrelo mleko dodamo razmekšana žumanca sa brašnom. Kada krem dobije potrebnu gustinu sklonimo šerpu sa šporeta. Dodamo suvo grožđe i promešamo. Na koru u tepsiju nanese mo ohlađen fil. Vratimo tepsiju u rernu i pečemo još 15 minuta na istoj temperaturi. Sečemo pitu na parčad. Dva parčeta serviramo na tanjir i pomoću cediljke nanese mo šećer u prahu.

Uz ovaj desert predlaže mo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe. Prijatno!

VINARSKI PODRUMI
TIKVEŠ

Pripremio: T. Stojković, Foto: N. Stojićević



komentar

Nešto slično kao krempita.

Rolat sa bademima

vreme za pripremu 70 minuta
kompleksnost srednja

ZA PATIŠPANJ • 10 jaja

- 12 kašika šećera • 40 g brašna
- 200 g mlevenih badema
- 40 g mlevenog keksa

ZA FIL • 6 jaja • 3 kašike gustina

- 300 g šećera • 250 g margarina
- 200 g mlevenih badema
- 300 ml mleka

ZA UKRAŠAVANJE • 300 ml mleka

- 3 kesice praška za šlag
- 50 g čokolade za kuvanje

Pripremamo patišpanj. Jaja polupamo i odvojimo belanca od žumanaca. Belanca stavimo u veći sud a žumanca u sud za mućenje. U sud sa žumancima dodamo šećer i mutimo mikserom dok se šećer ne rastopi. Zatim mikserom izmutimo belanca. Izmućena žumanca dodamo u sud sa izmućenim belancima. Zatim dodamo mlevene bademe, brašno, mleveni keks i mešamo varjačem dok se sastojci ne sjedine. Testo preručimo u tepsiju obloženu kuvarskim papirom. Pečemo 15 minuta na 180°C. Pripremamo fil. Jaja polupamo i odvojimo belanca od žumanaca. U šerpu, na šporetu, sipamo mleko i dodamo šećer. Žumanca izmutimo žicom za mućenje, dodamo sok od naranđe, gustin i promešamo. U provrelo mleko, neprekidno mešajući žicom, dodamo smesu sa žumancima. Kada krem dobije potrebnu gustinu sklonimo šerpu sa šporeta. U ohlađen krem dodamo margarin i mutimo mikserom dok se fil ne sjedini. Zatim dodamo mlevene

bademe i promešamo varjačem. Ispečen patišpanj izvadimo iz tepsije i odlepimo kuvarski papir. Premežemo patišpanj filom i pomoću papira uvijemo u rolat. Odstranimo papir i rolat premežemo filom. U sud sipamo mleko, dodamo prašak za šlag i mutimo mikserom dok šlag nedobije potrebnu čvrstinu. Rolat ukasimo, pomoću kuvarskog šprica, prvo preostalim filom a zatim šlagom. Dekoraciju završimo krupnom rendanom čokoladom.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



komentar

Jedina mana mu je što je malo skup.

Figaro oblande

vreme za pripremu
kompleksnost

15 minuta
laka

- 200 ml mleka • 400 g šećera • 300 g mlevenog keksa
- 100 g mlevenih oraha • 2 oblande • 100 g seckanih oraha
- 50 ml ruma • 100 g suvog grožđa • 2 kašike kakaoa
- 200 g putera

Pripremio: T. Stojilovski, Foto: N. Stojićević

U šerpu, na šporetu, sipamo mleko, dodamo šećer i puter. Kada se puter rastopi sklonimo šerpu sa šporeta. Zatim dodamo mleveni keks, mlevene orahe, suvo grožđe, seckane orahe, kakao, rum i mešamo dok nedobijemo homogenu smesu. Na radnu površinu stavimo prvu oblandu sa ravnom stranom nadole. Premažemo filom. Stavimo drugu oblandu sa ravnom stranom na gore. Ostavimo oblande da se ohlade i stegnu a zatim isećemo na pravougaonu parčad.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



komentar
Dobra klasika.

Španski kolači

vreme za pripremu
kompleksnost

40 minuta
laka

- 5 jaja • 250 gr šećera
- 250 g mlevenih badema • 1 vanilin šećer

Pripremio: T. Stojilovski, Foto: N. Stojićević

Jaja polupamo i odvojimo belanca od žumanaca. Izmutimo belanca mikserom. dodamo šećer, vanilin šećer i stavimo sud na paru. Neprekidno mutimo mikserom dok nedobijemo čvrst šne. Kašikom uzimamo od šlaga, forme uvaljamo u mlevene bademe i redamo u tepsiju obloženu kuvarskim papirom. Pečemo 20 minuta na 160°C. Kolače u krug poredamo na tanjir za serviranje i dekoriramo koncentričnim krugovima čokoladnog prelića.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!

VINARSKI PODRUM
TIKVEŠ



komentar
Dekoracija je završila posao.

Poljupci od kafe

vreme za pripremu
kompleksnost

50 minuta
srednja

ZA TESTO • 250 g margarina

- 300 g brašna • 120 g šećera u prahu
- 120 g mlevenih oraha

ZA FIL • 250 g šećera u prahu

- 50 g čokolade za kuvanje
- 60 g mlevenih oraha
- 50 ml skuvane kafe • 100 g putera
- 2 kašike kakaoa • 1 jaje
- 2 kašike ruma
- 150 g marmelade od kajsija

Pripremamo testo. U sud stavimo brašno, mlevene orahe, šećer u prahu, margarin i mutimo mikserom mešalicama za testo dok se sastojci ne sjedine. Na pobrašnjennoj radnoj površini premesimo testo a zatim pomoću oklagije razvučemo koru. Pomoću kalupa vadimo okrugle forme i redamo u nauljenu tepsiju. Pečemo 15 minuta na 180°C. Pripremamo fil. U sud za mućenje stavimo šećer u prahu, rum, kakao, kafu, mlevene orahe, puter, žumance i mutimo mikserom dok se sastojci ne sjedine. Čokoladu lomimo na parčad i stavimo da se topi na pari. dodamo malo ulja da čokolada dobije sjaj. Kada se čokolada rastopi sklonimo sud sa pare. Svaku ispečenu formu premažemo marmeladom. Rukama uzi-

mamo od ohlađenog fila i formiramo kuglice. Jednu stranu kuglice potopimo u rastopljenu čokoladu a zatim stavimo na okruglu formu premazanu marmeladom.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



komentar

Ko vidi poljubac - kecelja i kapa :)



BOBAR®
radio

komentar

Kraj kao u španskim serijama:
"Nastaviće se..." :)



Pripremla: T. Šoljkovski, Foto: M. Petrović

Krem kocke od lešnika

vreme za pripremu

60 minuta

kompleksnost

srednja

ZA PATIŠPANJ • 6 jaja • 1 vanilin šećer

• 110 g šećera • pola male kašike cimeta

• 1 limun • 180 g mlevenih lešnika • 50 g margarina

ZA FIL • 150 g šećera • 1 vanilin šećer • 200 g margarina

• 120 g mlevenih lešnika • 200 ml mleka • 1 kašika instant kafe

• 1 kesica praška za puding od čokolade • 50 ml ruma

• 100 g marmalade od kajsija

Pripremamo patišpanj. U šerpi, na šporetu, rastopimo margarin i sklonimo sa šporeta. Jaja polupamo i odvojimo belanca od žumanaca. Belanca stavimo u veći sud a žumanca u sud za mućenje. U sud sa žumancima dodamo 40g šećera i mutimo mikserom dok se šećer ne rastopi. Zatim mikserom izmutimo belanca. U izmučena belanca dodamo preostalih 70 g šećera i vanilin šećer. Mutimo dok belanca nedobiju potrebnu čvrstinu. Zatim dodamo izmučena žumanca, rastopljen margarin, sitno izrendanu koru limuna, cimet, mlevene lešnike i mešamo varjačom dok nedobijemo homogenu smesu. Testo preručimo u pravougaonu tepsiju obloženu kuvarskim papirom. Pečemo 15 minuta na 180°C. Pripremamo fil. U sud sa praškom za puding dodamo 50 ml mleka i promešamo žicom za mućenje. Preostalo mleko sipamo u šerpu na šporetu. Dodamo šećer, vanilin šećer, instant kafu i promešamo. Kada mleko provri dodamo razmekšan puding neprekidno mešajući žicom za mućenje. Kada puding

dobije potrebnu gustinu sklonimo šerpu sa šporeta. U vreo puding dodamo rum, mlevene lešnike, promešamo žicom i ostavimo smesu da se ohladi. U ohlađenu smesu dodamo margarin i mutimo mikserom dok se fil ne sjedini. Patišpanj sećemo na dva jednaka dela. Prvu koru premažemo marmeladom od kajsija a zatim naneseemo fil. Na fil stavimo drugu koru pa i nju filujemo. Sećemo kolač na kocke. Tri kocke serviramo na tanjir i dekorišemo krupno rendanom čokoladom.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!

